42001

33

INFORME DE RESULTADOS CONSOLIDADO

ONAC ACREDITADO — API ALIANZA PARA LA INOCUIDAD

ISO/IEC 17025:2017
23-LAB-051

CODIGO:	FECHA:	VERSION:
IF-F-002	2024-04-22	01

INFORME DE RESULTADOS No. M-API-3892-25-0

FECHA DE EMISIÓN DEL INFORME: 2025-07-09

DATOS GENERALES DEL CLIENTE

CLIENTE	ALIMENTOS RICOLAC S.A.S.	CONTACTO	GONZALO ACOSTA
NIT	800.064.536-2-5	TELEFONO	8245772
DIRECCIÓN	CRA. 3 No 5-35/5-39	CARGO	GERENTE
CIUDAD	SUBACHOQUE	E-MAIL	controldecalidad@ricolac.com, coordinacioncalidad@ricolac.com

INFORMACIÓN DE TOMA DE ITEM DE ENSAYO

LUGAR DE TOMA DE ITEM	PLANTA ALIMENTOS RICOLAC SAS	FECHA DE TOMA DE ÍTEM	2025-07-07	HORA	N.E
RESPONSABLE DE TOMA DE ITEM		FECHA DE RECEPCIÓN	2025-07-07	HORA	09:21:00
ALIMENTOS RICOLAC S.A.S.		FECHA DE INGRESO A ANÁLISIS	2025-07-07		

IDENTIFICACIÓN DEL ÍTEM DE ENSAYO

N° ÍTEM DE ENSAYO	API-3892-25	FECHA PRODUCCIÓN (+)	7-JUL-25
IDENTIFICACIÓN (+)	PRODUCTO TERMINADO: AREQUIPE	FECHA VENCIMIENTO (+)	4-OCT-25
FABRICANTE Y/O PROVEEDOR (+)	ALIMENTOS RICOLAC SAS	LOTE (+)	25009
PRESENTACIÓN DEL ÍTEM (+)	BOLSA PLASTICA X 200 g	TEMPERATURA TOMA ÍTEMS	AMBIENTE
CANTIDAD DEL ÍTEM	5	TEMPERATURA RECEPCIÓN	19.3°C

OBSERVACIONES

PORCIONAR LA MUESTRA EN 5 PARTES IGUALES

RESULTADOS

PARÁMETRO	MÉTODO UTILIZADO	n	RESULTADOS	U	UNIDADES	ESPECIFICACIÓN		
						c	m	M
Recuento de Mohos (M) y Levaduras (L)	Placa deshidratada / AOAC 2014.05 22st Ed. 2023 *	1	<10	NO APLICA	UFC/g o mL	2	10	100
		2	<10	NO APLICA	UFC/g o mL	2		
		3	<10	NO APLICA	UFC/g o mL	2		
		4	<10	NO APLICA	UFC/g o mL	2		
		5	<10	NO APLICA	UFC/g o mL	2		
Recuento de Staphylococcus coagulasa positiva	ISO 6888-1:2021 Acreditado.	1	<100	+/- 2	UFC/g o mL	0	<100	-
		2	<100	+/- 2	UFC/g o mL	0		
		3	<100	+/- 2	UFC/g o mL	0		
		4	<100	+/- 2	UFC/g o mL	0		
		5	<100	+/- 2	UFC/g o mL	0		

INTERPRETACION DE RESULTADO

"EL ITEM DE ENSAYO SI CUMPLE CON LA ESPECIFICACION: Resol. 1407/22. Numeral 1.1 -Arequipe y manjar blanco-"

Observaciones

- ALIANZA PARA LA INOCUIDAD S.A.S. cuenta con certificado de acreditación con el código 23-LAB-051 otorgado por ONAC y vigente a la fecha, bajo la norma ISO/IEC 17025:2017.
- El laboratorio no se hace responsable de la información suministrada por el cliente, la cual corresponde a la reportada en las respectivas remisiones de ítems de ensayo debidamente firmado y se encuentra identificada en el presente informe de resultados en la sección "IDENTIFICACIÓN DEL ÍTEM DE ENSAYO" mediante el símbolo (+).
- Este informe de análisis solo puede ser reproducido íntegramente y con autorización escrita de API LABORATORIO. Las copias impresas del informe de análisis, se consideran copias no controladas por el Sistema de Gestión de Calidad del Laboratorio.
- Los resultados son válidos únicamente para el ítem analizado.
- Los resultados descritos en el presente documento se aplican al ítem tal como se recibió.
- n = Número de unidades que componen la muestra a analizar
- c = Número máximo de unidades de muestra que puede contener un número de microorganismos comprendido entre "m" y "M" para que el alimento sea de nivel aceptable de calidad.
- m = Límite microbiológico máximo permisible para identificar nivel de buena calidad
- M = Concentración que separa el nivel aceptable de calidad o seguridad inaceptable.
- U = Incertidumbre expandida al valor reportado con un factor de cobertura de k=2, para un intervalo de confianza de aproximadamente el 95%.
- La regla de decisión aplicada por API LABORATORIO para establecer la conformidad de un resultado en comparación con una norma de referencia, se basa en la guía ILAC-G8:09/2019. Guía para establecer reglas de decisión, teniendo como punto base el numeral 4.1 Declaración Binaria de aceptación simple, donde la probabilidad de que el resultado este por fuera del límite de tolerancia puede ser hasta del 50% para los casos en que éste se encuentre en el límite establecido por la norma de referencia.
- * Parámetro no requerido en especificación
- ** Parámetro no solicitado por el cliente
- Cualquier interpretación o conclusión basada en dichos resultados debe hacerse bajo la responsabilidad exclusiva del usuario del informe.
- Los métodos de ensayo marcados con * no se encuentran dentro del alcance de acreditación con ONAC.

APROBADO POR:

WALDY SAMIR RIBÓN PEÑA
Director Técnico

42002

FR-PLL-014	PLANTA INDUSTRIAL QUICK AND TASTY (RAPIDOS Y SABROSOS DE COLOMBIA) S.A.	Quick&Tasty Rápidos y Sabrosos
VERSION 6	RESULTADO DE ANALISIS	
10/mayo/2016		

Producto /Lote	Leche Entera UHT con Sabor a Arequipe x 200ml L252542A	Recolectado por	Caroline Guerrero
Fecha de producción	18/06/2025	Lugar de muestreo	Linea UHT
Fecha de Vencimiento	17/09/2025	Clase de empaque	Empaque Plastico Original
Código de laboratorio	20213	Proceso	UHT
Fecha de muestreo	18/06/2025	Fecha de informe	25/06/2025
Fecha de análisis	19/06/2025	Ordenado por	Yerlis Pineda C

ANALISIS ORGANOLEPTICO

ANALISIS	RESULTADO	ESPECIFICACION
Olor	Característico	Característico
Color	Normal	Normal
Sabor	Característico	Característico
Textura	Normal	Normal
Apariencia	Bueno	Bueno

ANALISIS FISICO-QUIMICO

ANALISIS	UNIDAD	RESULTADO	ESPECIFICACION
Acidez como acido lactico % m/v	% m/v	0,13	0,12-0,16
pH	-----	6,55	6,5 - 6,8
Densidad gr/ml	g/ml	1,045	1,030 - 1,060
% Grasa	%	3,0	min 3
Brix	%	15,3	13 a 19
Fosfatasa	------	Negativa	Negativa
Peroxidasa	------	Negativa	Negativa

ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETROS	PARAMETROS	n	RESULTADOS	ESPECIFICACION C	ESPECIFICACION m / M
PRUEBA DE ESTERILIDAD COMERCIAL POR TECNICA RAPIDA DE BIOLUMINICENSIA MICROBIANA BASADA EN NTC 4433: 2015	Crecimiento en aerobiosis a 35°C	1	AUSENTE	0	AUSENTE (No presentar crecimiento)
		2	AUSENTE	0	
		3	AUSENTE	0	
		4	AUSENTE	0	
		5	AUSENTE	0	
	Crecimiento en anaerobiosis a 35°C	1	AUSENTE	0	AUSENTE (No presentar crecimiento)
		2	AUSENTE	0	
		3	AUSENTE	0	
		4	AUSENTE	0	
		5	AUSENTE	0	
	Crecimiento en aerobiosis a 55°C	1	AUSENTE	0	AUSENTE (No presentar crecimiento)
		2	AUSENTE	0	
		3	AUSENTE	0	
		4	AUSENTE	0	
		5	AUSENTE	0	
	Crecimiento en anaerobiosis a 55°C	1	AUSENTE	0	AUSENTE (No presentar crecimiento)
		2	AUSENTE	0	
		3	AUSENTE	0	
		4	AUSENTE	0	
		5	AUSENTE	0	

Nota: Los anteriores resultados son válidos únicamente para la muestra análizada. Este documento no se permite reproducir sin la autorización expresa del laboratorio. N: numero de muestra

Tecnica Rapida de Bioluminicensia Microbiana MLS II : Resultados luego de 48 - 72 horas de Incubacion a 30°C- 35°C y 55°C Respectivamente. Siendo Homologa a la Prueba de esterilidad comercial por NTC 4433:2015 (No presenta crecimiento bacteriano depues de 10 a 14 dias de incubacion de 30°C a 35°C , No presenta crecimiento bacteriano depues de 5 a 10 dias de incubacion a 55°C)

OBSERVACIONES

De acuerdo a los analisis realizados, la muestra cumple con los parámetros Fisicoquimicos establecidos por la Resolucion 2310 de 1986

De acuerdo a los analisis realizados, la muestra cumple con los parámetros microbiologicos establecidos por la resolucion 1407/2022

Maria Alejandra Quintero Lopez. Coordinadora de Calidad.	Caroline Guerrero. Caroline Mishel Guerrero Castro. Microbiologa.

42003

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2515187

Fecha de emisión: 2025-07-11

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CENTRO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS BUENA SIEMBRA SAS
Nit	901099345-1
Direccion	CL 44 33 24 BRR PARAISO BAJO
Ciudad	GIRON
Responsable	Sonia Correa
Cargo	Gerente
Tel/Fax	+57573233205790
e-mail	gerenciabuenasiembra@gmail.com,calidadbuenasiembra@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Planta
Responsable	LABORATORIO INOQUALAB S.A.S - Andres Olarte
Fecha y Hora	2025-07-05 - 09:34:51
Cadena Custodia	20547
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Ponqué combinado (chocolate)		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-07-05	**No. de Muestra**	2515187
Fecha de análisis	2025-07-05	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	28,3 °C
Lote (+)	A48005	**Fecha Vencimiento (+)**	25/07/25
Fecha Elaboración (+)	N/A	**Proveedor (+)**	N/A
Cantidad	200 g	**Empaque**	Bolsa plástica
Área	Proceso	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	+/- U	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Detección de Salmonella Spp.	ISO 6579-1:2017/Adm. 1:2020	No Aplica	Ausencia o Presencia / 25g	Ausencia	Ausencia
Recuento de Escherichia coli	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	1	UFC/g	<10	< 10
Recuento de Mohos	AOAC 100401, 22 de diciembre de 2023	1	UFC/g	<10	100 - 200
Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva*	MicroVal 2008LR14	1	UFC/g	<100	< 100

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2515187

Fecha de emisión: 2025-07-11

4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.
6 U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura k=2, correspondiente al 95% de confianza.

Observaciones:
Valores de referencia según: Resolución 1407/2022 - 8.2

PROCESA:	AUTORIZA:
Gabriela Sánchez F.	
GABRIELA SANCHEZ / ANALISTA MICROBIOLOGÍA	YULY VANESA CAÑÓN / COORDINACIÓN TÉCNICA

*** FIN DEL INFORME ***

42005

Línea gratuita nacional
01 8000 110 000
www.freskaleche.com.co

Código: FRAC-738
Versión: 02

Proceso: Aseguramiento de la Calidad Subproceso: Gestión de Laboratorios Formato: Certificado de calidad leche UHT

Producto	LECHE UHT ENTERA ALQ
Referencia	200ml
Fecha de producción	26/05/2025
Fecha de analisis	26/05/2025
Fecha de vencimiento	03/09/2025
Lote	L 110 EL1 –EL2- EL3

RESULTADOS DE ANÁLISIS FISICOQUÍMICO LECHE EN EL PROCESO

%Grasa (min 3,0) Mét.Gerber	%Acidez (0,13-0,16 % Ácido Láctico) Mét.Volumetría	pH (6,55-6,75) Met.Potenciometría	Densidad (1,0295-1,0330) Met.Gravimétrico	% E.S.T (min 11,2) Met. Cálculo	% E.S.D (min 8,2) Met. Cálculo	Índice crioscópico (-0,540-0,510 °C) Mét. Crioscopía	Análisis Sensorial (color,olor,sabor:Caracteristico)	Concepto
3,7	0,14	6,73	1,0324	12,68	8,98	-0,527	Caracteristico	Liberado

METALES PESADOS < 0,02 mg/kg	AFLATOXINAS M1	MELAMINA	PLAGUICIDAS	ANTIBIOTICOS
plomo	< 0.0005 mg/kg	< 2.5 mg/kg	< 0,01 mg/kg	No detectable
< LMR	<LMR	<LMR	<LMR	No detectable

Nota: Datos soportados bajo plan de muestreo interno para metales pesados, aflatoxinas, melamina, plaguicidas.
LMR: Límite Máx. Residual

RESULTADOS PRODUCTO TERMINADO LECHE UHT

FISICOQUIMICO Y SENSORIAL

MATERIA GRASA % m/m	EXTRACTO SECO TOTAL % m/m	EXTRACTO SECO DESENGRASADO %m/m	PEROXIDASA	FOSFATASA	DENSIDAD 15/15°C (g/ml)	ACIDEZ EXPRESADO COMO ACIDO LACTICO %m/v	pH	INDICE CRIOSCOPICO °C	SENSORIAL COLOR, OLOR, SABOR)
3,2	11,78	8,58	Negativa	Negativa	1,0312	0,14	6,64	-0,528	Caracteristico

Análisis	Fecha reporte	Técnica	Resultado cuantitativo
Caseinomacropéptido (CMP)	30/05/2025	HPLC-UV	<15 mg/L [CMP]

MICROBIOLÓGICO

Recuento Enterobacterias: < 1 UFC/ml Recuento Aerobios mesófilos: 0 UFC/ml
Recuento Esporas aerobias a 80 °C y 92°C: 0 UFC/ml
*Esterilidad Comercial 35°C y 55°C: **Satisfactoria**

*Soportado bajo plan de muestreo interno.

Aryé Paba Rincón Especialista Aseg. Calidad

Edwin Alexis Navarro Angulo
Coordinador Aseg.Calidad

42006

SYTAL
SERVICIO Y TECNOLOGIA EN ALIMENTOS S.A.S

INFORME DE RESULTADOS

No. IE-0705-25

Nombre	CNG COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES SAS		
Dirección	Calle 36 No 27-71 Of. 719	Fecha toma de muestra	2025-julio-07
Responsable	Claudia Quiñones	Fecha de recepción	2025-julio-07
Teléfono	315 9267220	Fecha de análisis	2025-julio-07
Procedimiento de muestreo	Puntual	Fecha de informe	2025-julio-12
Descripción de la muestra	Brownie x 60g	Lote: 318925	
Muestra No	AE-MB0705	FV: 28/07/2025	

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Parámetro	Unidades	Resultado	Limites	Método	Técnica Utilizada
Recuento de mohos	UFC/g	40	Max. 200	NTC 5698	Recuento en Placa
Escherichia coli	UFC/g	<10	<10	NTC 4458	Recuento en Placa

Verificación de parámetros Resolución 1407 de 2022
Los resultados son válidos únicamente para el ítem analizado
Este certificado de análisis solo puede ser reproducido íntegramente y con autorización escrito del laboratorio
El Laboratorio se responsabiliza exclusivamente de los análisis practicados a la muestra recepcionada

Atentamente,

TQ. OMAR L. RODRIGUEZ M.
Director Técnico

42007

Línea gratuita nacional
01 8000 110 000
www.freskaleche.com.co

Proceso: Aseguramiento de la Calidad Subproceso: Gestión de Laboratorios Formato: Certificado de calidad yogurt

Código: FRAC- 738
Versión: 02

Producto	YOGURT
Referencia	200 gr sabor Mora
Fecha de producción	03/07/2025
Fecha de analisis	03/07/2025
Fecha de vencimiento	15/08/2025
Lote	2816 B

RESULTADOS DE ANÁLISIS FISICOQUÍMICO LECHE CRUDA UTILIZADA EN EL PROCESO

%Grasa (min 3,0) Mét.Gerber	%Acidez (0,13-0,16 % Ácido Láctico) Mét.Volumetría	pH (6,55-6,75) Met.Potenciometría	Densidad (1,0295-1,0330) Met.Gravimétrico	% E.S.T (min 11,2) Met. Cálculo	% E.S.D (min 8,2) Met. Cálculo	Índice crioscópico (-0,540-0,510 °C) Mét. Crioscopía	Análisis Sensorial (color,olor,sabor:Característico)	Concepto
3,6	0,13	6,72	1,0320	12,46	8,86	-0,518	Aceptable	Liberado

RESULTADOS CONTAMINANTES *

METALES PESADOS < 0,02 mg/kg	AFLATOXINAS M1	MELAMINA	PLAGUICIDAS	ANTIBIOTICOS
plomo	< 0.0005 mg/kg	< 2.5 mg/kg	< 0,01 mg/kg	No detectable
< LMR	<LMR	No realizado	<LMR	No detectable

Nota: Datos soportados bajo plan de muestreo interno para metales pesados, aflatoxinas, melamina, plaguicidas.
LMR: Límite Máx Residual

RESULTADOS PRODUCTO TERMINADO YOGURT

FISICO QUIMICOS					MICROBIOLOGICOS			RESULTADOS SENSORIALES		
MATERIA GRASA % m/m	SOLIDOS LACTEOS NO GRASOS %m/m	ACIDEZ COMO ACIDO LACTICO % m/m	FOSFATASA	PROTEINA LACTEA %m/m	COLIFORMES TOTALES	COLIFORMES FECALES	MOHOS Y LEVADURAS	OLOR	COLOR	SABOR
2,8	14,60	0,67	NEGATIVA	3,0	<10	<10	<10	CARACTERISTICO		

VÁLIDO UNICAMENTE PARA LA MUESTRA ANALIZADA

Análisis	Fecha reporte	Técnica	Resultado cuantitativo
Caseinomacropéptido (CMP)	08/07/2025	HPLC-UV	<15 mg/L (CMP)

ASESOR

Aryli Paba Rincón Especialista
Aseg.Calidad

Anderson Arguello

Anderson Arguello García Apoyo
Aseg. Calidad

42008

ALISCCA®
• Laboratorio de calidad •

ONAC ACREDITADO

ilac-MRA

ISO/IEC 17025:2017
14-LAB-016

Informe emitido el: 12 de Julio de 2025

CODIGO: C-F-TZ-21

INFORME DE ANALISIS

VERSION: 02
VIGENTE DESDE: 2022-03-10

Servicio Microbiologico	SMC-44372
Empresa	PANIFICADORA SANTA CATALINA 900883055-8
Direccion	Cra 14 # 104-84 detras de Ofarchivo
Solicitante	Ing Jhony Giraldo
Telefono	3116120191
Email	calidadpsantacatalina@gmail.com
Fecha toma de muestras	2025-07-07
Hora toma de muestras	10:53:00
Fecha recepcion de muestras	2025-07-07
Hora recepcion de muestras	12:09:00
Causa del analisis	Control de calidad
Responsable toma de muestras	Juan Colorado
Procedencia	Planta de producción
Codigo de muestra	MC-55122-25
Nombre	Granola con coco y Pasas
Proveedor o encargado	Panificadora Santa Catalina
Temperatura de toma de muestra	23.4 °C
Temperatura de ingreso	25.2 °C
Cantidad de muestra	200 g
Lote	154
Fecha de vencimiento	2026-03-04
Fecha de analisis o siembra	2025-07-07

Análisis	Resultado	Incertidumbre	Técnica/Método	Resolución 1407 de 5 AGO 2022
*Rto de mohos y levaduras	<10 UFC/g	+/- N.R UFC/g	ISO 21527/ 2/ 2008	1000 UFC/g
Salmonella en 25g	Ausencia UFC/g	+/- N.R UFC/g	Metodo para aislamiento e identificacion de Salmonella spp M.PR.MA.1005	Ausencia UFC/g
* Rto de E.coli	<10 UFC/g	+/- N.R UFC/g	NTC 4458:2018	<10 UFC/g

La incertidumbre aqui reportada corresponde a una incertidumbre expandida, la cual se obtuvo al multiplicar la incertidumbre estandar combinada por un factor de cobertura de 2, suministrando un nivel de confianza mayor al 95%. Regla de decision binaria con zona de seguridad igual a U. El criterio de evaluacion cuando se aplica esta basado en resultados de ensayo tanto dentro como fuera del alcance de la acreditacion. En el laboratorio Alisoca S.A.S, contamos con acreditacion ONAC, vigente a la fecha, con codigo de acreditacion 14-LAB-016 bajo la norma ISO/IEC 17025:2017. Las actividades de evaluacion de la conformidad marcadas con * no estan incluidas en el certificado de acreditacion. La conclusion se basa en actividades de evaluacion de la conformidad tanto incluidas como no incluidas en el alcance de acreditacion.

OBSERVACIONES:
La muestra NO EVIDENCIA desarrollo de los microorganismos analizados.
* Metodologia aplicada fiel a documento definido.

El laboratorio ALISCCA S.A.S hace parte de la RED NACIONAL de laboratorios autorizados por el Ministerio de la Proteccion Social para realizar analisis Fisicoquimico y Microbiologico de agua para consumo humano segun la resolucion 229 de Febrero 19 de 2024.
Alisoca S.A.S Hace parte de la red RELAB resolucion 561 2019. Y es visitado por la secretaria de salud Departamental de Risaralda verificando el cumplimiento de los estandares de calidad resolucion 1619 de 2015.
ALISCCA no se responsabiliza de los perjuicios que puedan derivarse del uso no adecuado de los resultados obtenidos. Los metodos analiticos utilizados corresponden o se basan en los publicados y reconocidos nacional e internacionalmente. Este reporte expresa fielmente el resultado de los análisis realizados por el laboratorio ALISCCA, E stos resultados no podrán ser reproducidos sin autorización escrita del laboratorio. La toma de las muestras, se realiza con base en el procedimiento interno F-MA-SIX-05 y su instructivo C-I-SIX-23. Y puede ser consultado por el cliente en el momento de la toma de muestra. Para los casos en que el cliente toma la muestra y suministra la información al laboratorio, el laboratorio descarga la responsabilidad sobre la información suministrada, los resultados se aplican a la muestra como se recibió.N.R. No Reporta. U:I ncertidumbre Expandida.N.E. No Especifica. Rto Recuento, SM:Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater. 24th ed. Washington DC: APHA Press; 2023.
Los resultados son validos unicamente para la muestra analizada.

Aprobado por

Juan Felipe Rivera T.

Juan Felipe Rivera Tabares
Microbiólogo
Director Técnico de Microbiología
Pag. 1 de 1
Fin de informe

42009

FR-PLL-014	PLANTA INDUSTRIAL QUICK AND TASTY (RAPIDOS Y SABROSOS DE COLOMBIA) S.A.	Quick&Tasty Rápidos y Sabrosos
VERSION 6	RESULTADO DE ANALISIS	
10/mayo/2016		

Producto /Lote	Avena Natural UHT Mr Quick x 200ml L252762B	Recolectado por	Caroline Guerrero
Fecha de producción	04/07/2025	Lugar de muestreo	Linea UHT
Fecha de Vencimiento	03/10/2025	Clase de empaque	Empaque Plastico Original
Código de laboratorio	21105	Proceso	UHT
Fecha de muestreo	04/07/2025	Fecha de informe	09/07/2025
Fecha de análisis	04/07/2025	Ordenado por	Yerlis Pineda C

ANALISIS ORGANOLEPTICO

ANALISIS	RESULTADO	ESPECIFICACION
Olor	Característico	Característico
Color	Normal	Normal
Sabor	Característico	Característico
Textura	Normal	Normal
Apariencia	Bueno	Bueno

ANALISIS FISICO-QUIMICO

ANALISIS	UNIDAD	RESULTADO	ESPECIFICACION
Acidez como acido lactico % m/v	% m/v	0,07	0,06-0,12
pH	-----	6,57	6,5 - 6,8
Densidad gr/ml	g/ml	1,058	1,040 - 1,055
% Grasa	%	1,6	min 1,5
° Brix	%	12,8	11 a 15
Fosfatasa	------	Negativa	Negativa
Peroxidasa	------	Negativa	Negativa

ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETROS	PARAMETROS	n	RESULTADOS	ESPECIFICACION C	ESPECIFICACION m/M
PRUEBA DE ESTERILIDAD COMERCIAL POR TECNICA RAPIDA DE BIOLUMINICENSIA MICROBIANA BASADA EN NTC 4433: 2015	Crecimiento en aerobiosis a 35°C	1	AUSENTE	0	AUSENTE (No presentar crecimiento)
		2	AUSENTE	0	
		3	AUSENTE	0	
		4	AUSENTE	0	
		5	AUSENTE	0	
	Crecimiento en anaerobiosis a 35°C	1	AUSENTE	0	AUSENTE (No presentar crecimiento)
		2	AUSENTE	0	
		3	AUSENTE	0	
		4	AUSENTE	0	
		5	AUSENTE	0	
	Crecimiento en aerobiosis a 55°C	1	AUSENTE	0	AUSENTE (No presentar crecimiento)
		2	AUSENTE	0	
		3	AUSENTE	0	
		4	AUSENTE	0	
		5	AUSENTE	0	
	Crecimiento en anaerobiosis a 55°C	1	AUSENTE	0	AUSENTE (No presentar crecimiento)
		2	AUSENTE	0	
		3	AUSENTE	0	
		4	AUSENTE	0	
		5	AUSENTE	0	

Nota: Los anteriores resultados son válidos únicamente para la muestra análizada. Este documento no se permite reproducir sin la autorización expresa del laboratorio.
N: numero de muestra

Tecnica Rapida de Bioluminicensia Microbiana MLS II : Resultados luego de 48 - 72 horas de Incubacion a 30°C- 35°C y 55°C Respectivamente. Siendo Homologa a la Prueba de esterilidad comercial por NTC 4433:2015 (No presenta crecimiento bacteriano depues de 10 a 14 dias de incubacion de 30°C a 35°C , No presenta crecimiento bacteriano depues de 5 a 10 dias de incubacion a 55°C.

OBSERVACIONES

De acuerdo a los analisis realizados, la muestra cumple con los parámetros organolecticos, Fisicoquimicos establecidos por la NTC 5246/2004 (reaprobada 06/12/2023) productos lacteos, bebida lactea con avena.

Maria Alejandra Quinter L. Coordinadora de Calidad	Caroline Guerrero Caroline Mishel Guerrero C. Microbiologa.

42010

FR-PLL-014	PLANTA INDUSTRIAL QUICK AND TASTY (RAPIDOS Y SABROSOS DE COLOMBIA) S.A.	Quick&Tasty Rápidos y Sabrosos
VERSION 6	RESULTADO DE ANALISIS	
10/mayo/2016		

Producto /Lote	Avena Natural UHT Mr Quick x 200ml L252762A	Recolectado por	Caroline Guerrero
Fecha de producción	04/07/2025	Lugar de muestreo	Linea UHT
Fecha de Vencimiento	03/10/2025	Clase de empaque	Empaque Plastico Original
Código de laboratorio	21104	Proceso	UHT
Fecha de muestreo	04/07/2025	Fecha de informe	09/07/2025
Fecha de análisis	04/07/2025	Ordenado por	Yerlis Pineda C

ANALISIS ORGANOLEPTICO

ANALISIS	RESULTADO	ESPECIFICACION
Olor	Característico	Característico
Color	Normal	Normal
Sabor	Característico	Característico
Textura	Normal	Normal
Apariencia	Bueno	Bueno

ANALISIS FISICO-QUIMICO

ANALISIS	UNIDAD	RESULTADO	ESPECIFICACION
Acidez como acido lactico % m/v	% m/v	0,07	0,06-0,12
pH	-----	6,57	6,5 - 6,8
Densidad gr/ml	g/ml	1,058	1,040 - 1,055
% Grasa	%	1,6	min 1,5
° Brix	%	12,8	11 a 15
Fosfatasa	------	Negativa	Negativa
Peroxidasa	------	Negativa	Negativa

ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETROS	PARAMETROS	n	RESULTADOS	ESPECIFICACION C	ESPECIFICACION m/M
PRUEBA DE ESTERILIDAD COMERCIAL POR TECNICA RAPIDA DE BIOLUMINICENSIA MICROBIANA BASADA EN NTC 4433: 2015	Crecimiento en aerobiosis a 35°C	1	AUSENTE	0	AUSENTE (No presentar crecimiento)
		2	AUSENTE	0	
		3	AUSENTE	0	
		4	AUSENTE	0	
		5	AUSENTE	0	
	Crecimiento en anaerobiosis a 35°C	1	AUSENTE	0	AUSENTE (No presentar crecimiento)
		2	AUSENTE	0	
		3	AUSENTE	0	
		4	AUSENTE	0	
		5	AUSENTE	0	
	Crecimiento en aerobiosis a 55°C	1	AUSENTE	0	AUSENTE (No presentar crecimiento)
		2	AUSENTE	0	
		3	AUSENTE	0	
		4	AUSENTE	0	
		5	AUSENTE	0	
	Crecimiento en anaerobiosis a 55°C	1	AUSENTE	0	AUSENTE (No presentar crecimiento)
		2	AUSENTE	0	
		3	AUSENTE	0	
		4	AUSENTE	0	
		5	AUSENTE	0	

Nota: Los anteriores resultados son válidos únicamente para la muestra análizada. Este documento no se permite reproducir sin la autorización expresa del laboratorio.
N: numero de muestra

Tecnica Rapida de Bioluminicensia Microbiana MLS II : Resultados luego de 48 - 72 horas de incubacion a 30°C- 35°C y 55°C Respectivamente. Siendo Homologa a la Prueba de esterilidad comercial por NTC 4433:2015 (No presenta crecimiento bacteriano depues de 10 a 14 dias de incubacion de 30°C a 35°C , No presenta crecimiento bacteriano depues de 5 a 10 dias de incubacion a 55°C.

OBSERVACIONES

De acuerdo a los analisis realizados, la muestra cumple con los parámetros organolecticos, Fisicoquimicos establecidos por la NTC 5246/2004 (reaprobada 06/12/2023) productos lacteos, bebida lactea con avena.

Maria Alejandra Quinter L. Coordinadora de Calidad	Caroline Guerrero Caroline Mishel Guerrero C. Microbiologa.

42011

SYTAL
SERVICIO Y TECNOLOGIA EN ALIMENTOS S.A.S

INFORME DE RESULTADOS

No. IE-0712-25

Nombre	**PRODUCTOS MOLPAN**		
Dirección	Calle 16 # 59-79 Bodega 1 Girón - Santander	Fecha toma de muestra	2025-julio-09
Responsable	Álvaro Quinche	Fecha de recepción	2025-julio-09
Teléfono	3173705813	Fecha de análisis	2025-julio-09
Procedimiento de muestreo	Al Azar	Fecha de informe	2025-julio-12
Descripción de la muestra	Galleta arcoiris	Lote: 09072025; FF: 09/07/2025	
Muestra No	AE-MB0712	FV: 08/08/2025	

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Parámetro	Unidades	Resultado	Limites	Método	Técnica Utilizada
Recuento de mohos	UFC/g	<10	Max. 200	NTC 5698	Recuento en Placa
Escherichia coli	UFC/g	<10	<10	NTC 4458	Recuento en Placa

Verificación de parámetros Resolución 1407 de 2022
Los resultados son válidos únicamente para el ítem analizado
Este certificado de análisis solo puede ser reproducido íntegramente y con autorización escrita del laboratorio
El Laboratorio se responsabiliza exclusivamente de los análisis practicados a la muestra recepcionada

Atentamente,

TQ. OMAR L. RODRIGUEZ M
Director Técnico

42012

ALISCCA®
• Laboratorio de calidad •

ONAC ACREDITADO

ilac-MRA

ISO/IEC 17025:2017
14-LAB-016

Informe emitido el: 12 de Julio de 2025

CODIGO: C-F-TZ-21

INFORME DE ANALISIS

VERSION: 02
VIGENTE DESDE: 2022-03-10

Servicio Microbiologico	SMC-44372
Empresa	PANIFICADORA SANTA CATALINA 900883055-8
Direccion	Cra 14 # 104-84 detras de Olarchivo
Solicitante	Ing Jhony Giraldo
Telefono	3115120191
Email	calidadpsantacatalina@gmail.com
Fecha toma de muestras	2025-07-07
Hora toma de muestras	10:53:00
Fecha recepcion de muestras	2025-07-07
Hora recepcion de muestras	12:09:00
Causa del analisis	Control de calidad
Responsable toma de muestras	Juan Colorado
Procedencia	Planta de producción
Codigo de muestra	MC-65123-25
Nombre	Maní con Pasas
Proveedor o encargado	Panificadora Santa Catalina
Temperatura de toma de muestra	23.4 °C
Temperatura de ingreso	25.2 °C
Cantidad de muestra	200 g
Lote	108
Fecha de vencimiento	2026-01-10
Fecha de analisis o siembra	2025-07-07

Análisis	Resultado	Incertidumbre	Técnica/Método	Resolución 1407 de 5 AGO 2022
*Rto de mohos y levaduras	<10 UFC/g	+/- N.R UFC/g	ISO 21527/ 2/ 2008	1000 UFC/g
Salmonella en 25g	Ausencia UFC/g	+/- N.R UFC/g	Metodo para aislamiento e identificacion de Salmonella spp M PR MA 1005	Ausencia UFC/g
* Rto de E.coli	<10 UFC/g	+/- N.R UFC/g	NTC 4458:2018	<10 UFC/g

La incertidumbre aqui reportada corresponde a una incertidumbre expandida, la cual se obtuvo al multiplicar la incertidumbre estandar combinada por un factor de cobertura de 2, suministrando un nivel de confianza mayor al 95%. Regla de decision binaria con zona de seguridad igual a U. El criterio de evaluacion cuando se aplica esta basado en resultados de ensayo tanto dentro como fuera del alcance de la acreditacion. En el laboratorio Alisoca S.A.S, contamos con acreditacion ONAC, vigente a la fecha, con codigo de acreditacion 14-LAB-016 bajo la norma ISO/IEC 17025:2017. Las actividades de evaluacion de la conformidad marcadas con * no estan incluidas en el certificado de acreditacion. La conclusion se basa en actividades de evaluacion de la conformidad tanto incluidas como no incluidas en el alcance de acreditacion.

OBSERVACIONES:
La muestra NO EVIDENCIA desarrollo de los microorganismos analizados.
* Metodología aplicada fiel a documento definido.

El laboratorio ALISCCA S.A.S hace parte de la RED NACIONAL de laboratorios autorizados por el Ministerio de la Proteccion Social para realizar analisis Fisicoquimico y Microbiologico de agua para consumo humano segun la resolucion 229 de Febrero 19 de 2024.
Alisoca S.A.S Hace parte de la red RELAB resolucion 561 2019. Y es visitado por la secretaria de salud Departamental de Risaralda verificando el cumplimiento de los estandares de calidad resolucion 1619 de 2015.
ALISCCA no se responsabiliza de los perjuicios que puedan derivarse del uso no adecuado de los resultados obtenidos. Los metodos analiticos utilizados corresponden o se basan en los publicados y reconocidos nacional e internacionalmente. Este reporte expresa fielmente el resultado de los análisis realizados por el laboratorio ALISCCA. E stos resultados no podrán ser reproducidos sin autorización escrita del laboratorio. La toma de las muestras, se realiza con base en el procedimiento interno F-MA-SX-05 y su instructivo C-I-SX-23. Y puede ser consultado por el cliente en el momento de la toma de muestra. Para los casos en que el cliente toma la muestra y suministra la información al laboratorio, el laboratorio descarga la responsabilidad sobre la información suministrada, los resultados se aplican a la muestra como se recibió.N.R. No Reporta. U:I ncertidumbre Expandida.N.E. No Especifica. Rto Recuento, SM:Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, 24th ed. Washington DC: APHA Press; 2023.
Los resultados son validos unicamente para la muestra analizada.

Aprobado por

Juan Felipe Rivera Tabares
Microbiólogo
Director Técnico de Microbiología
Pag. 1 de 1
Fin de Informe

42013

Educación / Alimentos para Aprender / Alcaldía de Bucaramanga / PAE	**SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA** **PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE**
	ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE RACION INDUSTRIALZIADA (RI)

Fecha	18 de julio 2025	**Hora inicio:** 10:00 am	**Hora finalización:** 2:00 pm
Lugar	Calle 28 No. 14 - 58 Barrio centro Unión Temporal NUTRIPAE 25 – Grupo No. 1		
Tema	Verificación de los productos de la Modalidad Ración industrializada		

OBJETIVO	Realizar la verificación y revisión de los productos (lácteos, panificados, dulces/postres) de la modalidad ración industrializada establecidos en el ciclo de menús a entregar en la semana de ejecución 23 la cual corresponde del 21 al 25 de julio de 2025

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Siendo las 10:00 am el equipo técnico de apoyo a la supervisión: Jenis Hernández y Clara Hernandez, se disponen a iniciar la verificación de los productos Ración Industrializada en la bodega del Operador UT NUTRIPAE 25 del Grupo 1, la cual se entregarán en la semana 23 de ejecución la cual corresponde su entrega del 21 al 25 de julio de 2025.

La verificación de los productos se realiza de acuerdo con el ciclo de menús aprobado por el componente nutricional quedando de la siguiente manera, para el suministro a los beneficiarios:

NOTA: La entidad territorial dio autorización al intercambio del menú # 12 de durazno por Manzana/Ciruela.

1. **MENÚS**

COMPONENTES	LUNES 21	MARTES 22	MIERCOLES 23	JUEVES 24	VIERNES 25
	MENÚ No 11	MENÚ No 12	MENÚ No. 13	MENÚ No.14	MENÚ No. 15
LÁCTEOS	LECHE LIQUIDA ENTERA SABORIZADA UAT (UHT)	AVENA UAT - (UHT)	LECHE UAT (UHT)	YOGURT	AVENA UAT - (UHT)
DERIVADO DE CEREAL	PAN DE QUESO	CHOCOBANANO	PONQUE CUBIERTO DE CHOCOLATE	GALLETA CASERA	GALLETA CON CHIPS DE CHOCOLATE
FRUTA	-	MANZANA/CIRUELA	BANANO	MANDARINA	-
AZÚCARES Y DULCES	PANELITA CON LECHE	-	-	-	BOCADILLO DE GUAYABA

A continuación, se describen los productos verificados por menú según aprobación previa por el componente nutricional.

MENÚ No. 11



Educación / Alimentos para Aprender / Alcaldía de Bucaramanga / PAE	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE
	ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE RACION INDUSTRIALZIADA (RI)

COMPONENTE LACTEO

ROTULO		LOTE / FV	REGISTRO / NOTIFICACION SANITARIA
			RSA-0021427-2022  CONCEPTO (CUMPLE/ NO CUMPLE) CUMPLE

PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	GRAMAJE	UNIDADES	CONCEPTO (C/NC)
LECHE LIQUIDA ENTERA SABORIZADA SABOR AREQUIPE UAT (UHT) MARCA QUICK AND TASTY (RAPIDOS Y SABROSOS)	QUICK AND TASTY (RAPIDOS Y SABROSOS	QUICK AND TASTY (RAPIDOS Y SABROSOS)	L252542A L252922A L252922B	17/09/25 13/10/25 13/10/25	200 ml	10.440 unidades	CUMPLE

DERIVADO CEREAL

ROTULO		LOTE / FV	REGISTRO / NOTIFICACION SANITARIA
			NSA-0008855-2020  CONCEPTO (CUMPLE/NO CUMPLE) CUMPLE

PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	GRAMAJE	UNIDADES	CONCEPTO (C/NC)
PAN DE QUESO MARCA LA MOLIENDA DEL PAN	LA MOLIENDA DEL PAN	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER SAS	15072025	04/08/2025	40 gramos	1.355 unidades	CUMPLE
					60 gramos	5.810 unidades	CUMPLE
					80 gramos	2.500 unidades	CUMPLE
					100 gramos	735 unidades	CUMPLE

COPIA CONTROLADA

42015

Educación / Alimentos para Aprender / PAE	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE RACION INDUSTRIALZIADA (RI)

DULCE / POSTRE

ROTULO		LOTE / FV	REGISTRO / NOTIFICACION SANITARIA RSA-0022073-2022
			
			CONCEPTO (CUMPLE/NO CUMPLE) CUMPLE

PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	GRAMAJE	UNIDADES	CONCEPTO
PANELITA CON LECHE MARCA RICOLAC	ALIMENTOS RICOLAC SAS	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	L25009	05/DIC/2025	15 gr	10.390 Unidades	**CUMPLE**

MENÚ No. 12



EL MENU INCLUYE FRUTA **MANZANA/CIRUELA**, LA CUAL SE VERIFICARÁ EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS POR EL EQUIPO DE APOYO SUPERVISIÓN PAE, LA FRUTA MANZANA SE ENTREGARÁ A LOS NIÑOS DEL NIVEL ESCOLARIDAD PREESCOLAR

42016

Educación / Alimentos Aprender / PAE	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE RACION INDUSTRIALZIADA (RI)

COMPONENTE LACTEO

ROTULO		LOTE / FV	REGISTRO / NOTIFICACION SANITARIA
		L252832A VEN.071025 18:54 C3 L252762A VEN.031025 20:41 C2 L252842A VEN.081025 18:59 C2	RSA-0022870-2022 REGISTRO SANITARIO RSA-0022870-2022 CONCEPTO (CUMPLE/NO CUMPLE) CUMPLE

PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	GRAMAJE	UNIDADES	CONCEPTO (C/NC)
AVENA UAT - UHT MARCA QUICK AND TASTY (RAPIDOS Y SABROSOS)	QUICK AND TASTY (RAPIDOS Y SABROSOS)	QUICK AND TASTY (RAPIDOS Y SABROSOS)	L252832A L252762A L252842A	07/10/25 03/10/25 08/10/25	200 ml	10.395 unidades	CUMPLE

DERIVADO CEREAL

ROTULO		LOTE / FV	REGISTRO / NOTIFICACION SANITARIA
			NSA-001115-2021 Notificación sanitaria: NSA-001115-2021 CONCEPTO (CUMPLE/NO CUMPLE) CUMPLE

PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	GRAMAJE	UNIDADES	CONCEPTO (C/NC)
PONQUE COMBINADO CHOCOLATE – BANANO MARCA COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES CNG SAS	CENTRO DE PRODUCCION BUENA SIEMBRA SAS	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER SAS	A48012	01/08/2025	40 gramos	1.355 unidades	CUMPLE
					60 gramos	5.810 unidades	CUMPLE
					80 gramos	2.500 unidades	CUMPLE
					100 gramos	735 unidades	CUMPLE

COPIA CONTROLADA

Educación / Alimentos para Aprender / Alcaldía de Bucaramanga / PAE	**SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA** **PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE**
	ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE RACION INDUSTRIALZIADA (RI)

MENÚ No. 13



EL MENU INCLUYE FRUTA **BANANO**, LA CUAL SE VERIFICARÁ EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS POR EL EQUIPO DE APOYO SUPERVISIÓN PAE

COMPONENTE LACTEO

ROTULO		LOTE / FV	REGISTRO / NOTIFICACION SANITARIA RSIAE02M54795
			 CONCEPTO (CUMPLE/ NO CUMPLE) CUMPLE

PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	GRAMAJE	UNIDADES	CONCEPTO (C/NC)
LECHE ENTERA UAT - UHT MARCA ALQUERIA	PRODUCTOS NATURALES DE LA SABANA SAS	FRESKALECHE	L02/9	02/SEP/2025	200 ml	10.440 unidades	CUMPLE

42018

Educación / Alimentos para Aprender / PAE	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE RACION INDUSTRIALZIADA (RI)

DERIVADO CEREAL

ROTULO		LOTE / FV	REGISTRO / NOTIFICACION SANITARIA
			RSAD11I67315  CONCEPTO (CUMPLE/NO CUMPLE) CUMPLE

PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	GRAMAJE	UNIDADES	CONCEPTO (C/NC)
PONQUE CUBIERTO DE CHOCOLATE MARCA COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES CNG SAS	EL CERRO SAS	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER SAS	319625	04/AGO/2025	40 gramos	7.820 Unidades	CUMPLE
					60 gramos	5.820 Unidades	CUMPLE

MENÚ No. 14



EL MENU INCLUYE FRUTA **MANDARINA**, LA CUAL SE VERIFICARÁ EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS POR EL EQUIPO DE APOYO SUPERVISIÓN PAE

COPIA CONTROLADA

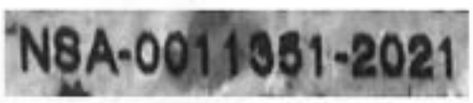
Educación / Alimentos Aprender / PAE	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE RACION INDUSTRIALZIADA (RI)

COMPONENTE LACTEO

ROTULO		LOTE / FV	REGISTRO / NOTIFICACION SANITARIA
		  	RSA-0031217-2024  CONCEPTO (CUMPLE/ NO CUMPLE) CUMPLE

PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	GRAMAJE	UNIDADES	CONCEPTO (C/NC)
YOGURT MARCA YOGURCITO	FRESKALE CHE SAS	FRESKLECHE SAS	L0815 L08124 L08216	22/08/2025 22/08/2025 22/08/2025	200 ml	10.440 unidades	CUMPLE

DERIVADO CEREAL

ROTULO		LOTE / FV	REGISTRO / NOTIFICACION SANITARIA
			NSA-0011351-2021  CONCEPTO (CUMPLE/NO CUMPLE) CUMPLE

PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	GRAMAJE	UNIDADES	CONCEPTO (C/NC)
GALLETA CASERA MARCA LA MOLIENDA DEL PAN	LA MOLIENDA DEL PAN	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER SAS	11072025	10/08/2025	40 gramos	1.355 Unidades	CUMPLE
					60 gramos	5.810 Unidades	CUMPLE
					80 gramos	2.500 Unidades	CUMPLE
					100 gramos	735 unidades	CUMPLE

42020

Educación / Alimentos para Aprender / Alcaldía de Bucaramanga / PAE	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE
	ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE RACION INDUSTRIALZIADA (RI)

MENÚ No. 15



COMPONENTE LACTEO

ROTULO	LOTE / FV	REGISTRO / NOTIFICACION SANITARIA
	L252832A VEN.071025 18:54 C3 L252762A VEN.031025 20:41 C2 L252842A VEN.081025 18:59 C2	RSA-0022870-2022 REGISTRO SANITARIO RSA-0022870-2022 CONCEPTO (CUMPLE/NO CUMPLE) CUMPLE

PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	GRAMAJE	UNIDADES	CONCEPTO (C/NC)
AVENA UAT - UHT MARCA QUICK AND TASTY (RAPIDOS Y SABROSOS)	QUICK AND TASTY (RAPIDOS Y SABROSOS)	QUICK AND TASTY (RAPIDOS Y SABROSOS)	L252832A L252762A L252842A	07/10/25 03/10/25 08/10/25	200 ml	10.395 unidades	CUMPLE

Educación / Alimentos Aprender / PAE	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE
	ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE RACION INDUSTRIALZIADA (RI)

DERIVADO CEREAL

ROTULO		LOTE / FV	REGISTRO / NOTIFICACION SANITARIA
			NSA-0011351-2021  CONCEPTO (CUMPLE/NO CUMPLE) CUMPLE

PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	GRAMAJE	UNIDADES	CONCEPTO (C/NC)
GALLETA CHIS DE CHOCOLATE MARCA LA MOLIENDA DE PAN	LA MOLIENDA DEL PAN SAS	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER SAS	10072025	09/08/2025	40 gramos	1.355 Unidades	CUMPLE
					60 gramos	5.810 Unidades	CUMPLE
					80 gramos	2.500 Unidades	CUMPLE
					100 gramos	735 unidades	CUMPLE

REMANENTES:

UNION TEMPORAL NUTRIPAE 25

		PCR 02- FORMATO DE CONTROL EN RECEPCION DE LA MATERIA PRIMA O PRODUCTO RACION INDUSTRIALIZADA REMANENTES SEMANA 22 (14 AL 18 DE JULIO 2025)						Parametros de Calidad a evaluar. Marque C: Cumple NC: No cumple NA: No aplica										No. De Productos No Conformes	El Lote Cumple con condicion es de Calidad		VERSION 1 24/01/2024
		01	02	03	04	Cosecture Total															
		1360	6809	2460	728	10347	RACION INDUSTRIALIZADA	ESTADO DE LA CARGA	RESPALDO SANITARIO	FECHA VENCIMIENTO	TABLA NUTRICIONAL	PESO	INGREDIENTES	EMPAQUE	ROTULO/GENERAL	C. ORGANOLEPTICAS				Responsable de la verificacion
FECHA DE RECEPCIÓN	PRODUCTO	MARCA	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	CANTIDAD RECIBIDA REMANENTES	UNIDAD DE MEDIDA												SI	NO	
19/07/2025	MANI CON PASAS	SANTA CATALINA	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	108	19/01/2026	84	15 gr	C	C	C	C	C	C	C	C	C		0	x		
19/07/2025	GRANOLA CON COCO Y PASAS	COMPAÑIA DE NEGOCIOS GLOBALES CNG S.A.S	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	154	03/04/2026	33	30 gr	C	C	C	C	C	C	C	C	C		0	x		
19/07/2025	GRANOLA CON COCO Y PASAS	COMPAÑIA DE NEGOCIOS GLOBALES CNG S.A.S	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	154	03/04/2026	75	25 gr	C	C	C	C	C	C	C	C	C		0	x		
19/07/2025	GRANOLA CON COCO Y PASAS	COMPAÑIA DE NEGOCIOS GLOBALES CNG S.A.S	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	154	03/04/2026	28	34 gr	C	C	C	C	C	C	C	C	C		0	x		
19/07/2025	AREQUIPE	RICOLAC	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	25099	04 OCT 25	21	20 gr	C	C	C	C	C	C	C	C	C		0	x		
24/07/2025	BOCADILLO TIPO TUBE * 15 GR	RICOLAC	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	25095	17 nov 25	35	15 gr	C	C	C	C	C	C	C	C	C		0	x		
30/06/2025	BOCADILLO	PRODUCTOS SAN VALENTIN	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	721	14 ENERO DE 2026	436	15 gr	C	C	C	C	C	C	C	C	C		0	x		
5/06/2025	LECHE CONDENSADA	RICOLAC	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	25009	13 AGO 25	168	20 gr	C	C	C	C	C	C	C	C	C		0	x		
19/07/2025	AVENA UHT - UHT	QUICK AND TASTY (RAPIDOS Y SABROSOS)	QUICK AND TASTY (RAPIDOS Y SABROSOS)	2327624	3/10/2025	72	200 ml	C	C	C	C	C	C	C	C	C		0	x		
19/07/2025	LECHE ENTERA UHT	ALQUERIA	FRESHALSCHE	025	02 SEP 2025	60	200 ml	C	C	C	C	C	C	C	C	C		0	x		

CONTROLADA

42022

Educación / Alimentos para Aprender	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE
	ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE RACION INDUSTRIALZIADA (RI)

UNION TEMPORAL NUTRIPAE 25

		FOR 02- FORMATO DE CONTROL EN RECEPCION DE LA MATERIA PRIMA O PRODUCTO RACION INDUSTRIALIZADA REMANENTES SEMANA 22 (14 AL 18 DE JULIO 2025)						Parametros de Calidad a evaluar. Marque C: Cumple NC: No cumple NA: No aplica										No. De Productos No Conformes	El Lote Cumple con condiciones de Calidad		VERSION 1 3/01/2024
		01	02	03	04	Cobertura Total															
		1368	6809	2492	728	10347	RACION INDUSTRIALIZADA	ESTADO DE LA CARGA	REGISTRO SANITARIO	FECHA VENCIMIENTO	TABLA NUTRICIONAL	PESO	INGREDIENTES	EMPAQUE	ROTULADO GENERAL	C. ORGANOLÉPTICAS				Responsable de la verificación
FECHA DE RECEPCIÓN	PRODUCTO	MARCA	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	CANTIDAD RECIBIDA REMANENTES	UNIDAD DE MEDIDA												SI	NO	
16/07/2025	LECHE LIQUIDA ENTERA SABORIZADA AREQUIPE UAT - (UHT)	QUICK AND TASTY (RAFIDOS Y SABROSOS)	QUICK AND TASTY (RAFIDOS Y SABROSOS)	25230A	17/09/2025	174	200 ml	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0		X		
16/07/2025	YOGURT MELOCOTON	YOGURGITO	FRESKALECHE	129125	15 AGO 2025	15	200 ml	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0		X		

OBSERVACIONES GENERALES:

- Se evidencian los productos en buenas condiciones de calidad, en la prueba de caracterización organoléptica no se evidencias novedades.

- En el momento de la verificación de los productos el bocadillo no se encontró en bodega, queda pendiente por verificar.

- La fruta de los menús No. 12 (MANZANA/CIERUELA), No. 13 (BANANO), No. 14 (MANDARINA), no se evidenciaron en bodega, queda pendiente por parte del Operador UT NUTRIPAE 25, el envio del formato de verificación de fruta diligenciado, un día antes de la entrega.

Se pudo verificar que se anexaron los documentos y soportes por parte del jefe de calidad de bodega, frente a lotes, proveedores, fechas de vencimiento, cantidades y demas y nos permitimos resaltar que la verificación de los soportes anexados e información de cantidades se recibió bajo el principio de buena fe consagrado en el articulo 83 de la constitución política de Colombia, tomando cada uno de dicho documentos coo auténticos y verdaderos.

Siendo las 2:00 pm se socializa el acta y se da cierre.

COMPROMISOS

ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA
Entrega de microbiológicos de los productos lácteos, derivados del cereal y postres.	UT NUTRIPAE 25	19/07/2025

En constancia de la aprobación firman los responsables de la verificación por parte de la Entidad Territorial y del operador del programa

NOMBRES Y APELLIDOS	ENTIDAD	CARGO	CORREO ELECTRÓNICO	FIRMA
Jenis Hernández	SEB	Apoyo Técnico	Jenis.hernandez@bucaramanga.edu.co	
Clara Hernández	SEB	Apoyo Técnico	Clara.hernandez@bucaramanga.edu.co	
Jhon Manera	UT NUTRIPAE 25	Coordinador general	Nutripae25@gmail.com	

COPIA CONTROLADA

42023

UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25

		FCR 02- FORMATO DE CONTROL EN RECEPCION DE LA MATERIA PRIMA O PRODUCTO RACION INDUSTRIALIZADA SEMANA 23 (21 AL 25 DE JULIO 2025)						Parametros de Calidad a evaluar. Marque C: Cumple NC: No cumple NA: No aplica										No. De Productos No Conformes	El Lote Cumple con condiciones de Calidad		VERSION 1 2/01/2025 Responsable de la verificación
		G1	G2	G3	G4	Cobertura Total															
		1351	5808	2499	730	10388	RACION INDUSTRIALIZADA	ESTADO DE LA CARGA	REGISTRO SANITARIO	FECHA VENCIMIENTO	TABLA NUTRICIONAL	PESO	INGREDIENTES	EMPAQUE	ROTULADO GENERAL	C. ORGANOLÉPTICAS*			SI	NO	
FECHA DE RECEPCIÓN	PRODUCTO	MARCA	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	CANTIDAD RECIBIDA	UNIDAD DE MEDIDA														
17/07/2025	AVENA UAT - UHT	QUICK AND TASTY (RAPIDOS Y SABROSOS)	QUICK AND TASTY (RAPIDOS Y SABROSOS)	252832A	071025	6930	200 ml	C	C	C	C	C	C	C	C	C		0	x		
17/07/2025	AVENA UAT - UHT	QUICK AND TASTY (RAPIDOS Y SABROSOS)	QUICK AND TASTY (RAPIDOS Y SABROSOS)	252762A	031025	6930	200 ml	C	C	C	C	C	C	C	C	C		0	x		
17/07/2025	AVENA UAT - UHT	QUICK AND TASTY (RAPIDOS Y SABROSOS)	QUICK AND TASTY (RAPIDOS Y SABROSOS)	252842A	081025	6930	200 ml	C	C	C	C	C	C	C	C	C		0	x		
17/07/2025	LECHE ENTERA UHT	ALQUERIA	FRESKALECHE	02/9	02 SEP 2025	10440	200 ml	C	C	C	C	C	C	C	C	C		0	x		
17/07/2025	LECHE LIQUIDA ENTERA SABORIZADA AREQUIPE UAT - (UHT)	QUICK AND TASTY (RAPIDOS Y SABROSOS)	QUICK AND TASTY (RAPIDOS Y SABROSOS)	252542A	170925	3480	200 ml	C	C	C	C	C	C	C	C	C		0	x		
17/07/2025	LECHE LIQUIDA ENTERA SABORIZADA AREQUIPE UAT - (UHT)	QUICK AND TASTY (RAPIDOS Y SABROSOS)	QUICK AND TASTY (RAPIDOS Y SABROSOS)	252922A	131025	3480	200 ml	C	C	C	C	C	C	C	C	C		0	x		
17/07/2025	LECHE LIQUIDA ENTERA SABORIZADA AREQUIPE UAT - (UHT)	QUICK AND TASTY (RAPIDOS Y SABROSOS)	QUICK AND TASTY (RAPIDOS Y SABROSOS)	252922B	131025	3480	200 ml	C	C	C	C	C	C	C	C	C		0	x		
18/07/2025	YOGURT MELOCOTON	YOGURCITO	FRESKALECHE	0815	22 AGO 2025	3480	200 ml	C	C	C	C	C	C	C	C	C		0	x		
18/07/2025	YOGURT FRESA	YOGURCITO	FRESKALECHE	08124	22 AGO 2025	3480	200 ml	C	C	C	C	C	C	C	C	C		0	x		
18/07/2025	YOGURT MORA	YOGURCITO	FRESKALECHE	08216	22 AGO 2025	3480	200 ml	C	C	C	C	C	C	C	C	C		0	x		

42024

UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25

		FCR 02- FORMATO DE CONTROL EN RECEPCION DE LA MATERIA PRIMA O PRODUCTO RACION INDUSTRIALIZADA SEMANA 23 (21 AL 25 DE JULIO 2025)						Parametros de Calidad a evaluar. Marque C: Cumple NC: No cumple NA: No aplica										No. De Productos No Conformes	El Lote Cumple con condiciones de Calidad		VERSION 1
																					2/01/2025
		G1	G2	G3	G4	Cobertura Total															
		1361	5808	2499	730	10388	RACION INDUSTRIALIZADA														Responsable de la verificación
FECHA DE RECEPCIÓN	PRODUCTO	MARCA	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	CANTIDAD RECIBIDA	UNIDAD DE MEDIDA	ESTADO DE LA CARGA	REGISTRO SANITARIO	FECHA VENCIMIENTO	TABLA NUTRICIONAL	PESO	INGREDIENTES	EMPAQUE	ROTULADO GENERAL	C. ORGANOLEPTICAS			SI	NO	
17/07/2025	GALLETA CASERA X 60 GR	LA MOLIENDA DEL PAN S.A	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	11072025	10/08/2025	5810	60 gr	C	C	C	C	C	C	C	C	C		0	x		
17/07/2025	GALLETA CASERA X 80 GR	LA MOLIENDA DEL PAN S.A	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	11072025	10/08/2025	2500	80 gr	C	C	C	C	C	C	C	C	C		0	x		
17/07/2025	GALLETA CASERA X 100 GR	LA MOLIENDA DEL PAN S.A	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	11072025	10/08/2025	735	100 gr	C	C	C	C	C	C	C	C	C		0	x		
17/07/2025	GALLETA CHIPS CHOCOLATE X 40 GR.	LA MOLIENDA DEL PAN S.A	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	10072025	09/08/2025	1355	40 gr	C	C	C	C	C	C	C	C	C		0	x		
17/07/2025	GALLETA CHIPS CHOCOLATE X 60 GR	LA MOLIENDA DEL PAN S.A	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	10072025	09/08/2025	5810	60 gr	C	C	C	C	C	C	C	C	C		0	x		
17/07/2025	GALLETA CHIPS CHOCOLATE X 80 GR	LA MOLIENDA DEL PAN S.A	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	10072025	09/08/2025	2500	80 gr	C	C	C	C	C	C	C	C	C		0	x		
17/07/2025	GALLETA CHIPS CHOCOLATE X 100 GR	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES CNG S.A.S	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	10072025	09/08/2025	735	100 gr	C	C	C	C	C	C	C	C	C		0	x		
17/07/2025	PANELITA CON LECHE X 15 GR	RICOLAC	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	25009	05/DIC/2025	10390	15 gr	C	C	C	C	C	C	C	C	C		0	x		

42025

UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25

		FCR 02- FORMATO DE CONTROL EN RECEPCION DE LA MATERIA PRIMA O PRODUCTO RACION INDUSTRIALIZADA SEMANA 23 (21 AL 25 DE JULIO 2025)						Parametros de Calidad a evaluar. Marque C: Cumple NC: No cumple NA: No aplica										No. De Productos No Conformes	El Lote Cumple con condiciones de Calidad		VERSION 1
		G1	G2	G3	G4	Cobertura Total															2/01/2025
		1351	5808	2499	730	10388	RACION INDUSTRIALIZADA														Responsable de la verificación
FECHA DE RECEPCIÓN	PRODUCTO	MARCA	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	CANTIDAD RECIBIDA	UNIDAD DE MEDIDA	ESTADO DE LA CARGA	REGISTRO SANITARIO	FECHA VENCIMIENTO	TABLA NUTRICIONAL	PESO	INGREDIENTES	EMPAQUE	ROTULADO GENERAL	C. ORGANOLEPTICAS			SI	NO	
17/07/2025	CHOCOBANANO X 40 GR	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES CNG S.A.S	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	A48012	1/08/2025	1355	40 gr	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
17/07/2025	CHOCOBANANO X 60 GR	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES CNG S.A.S	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	A48012	1/08/2025	5810	60 gr	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
17/07/2025	CHOCOBANANO X 80 GR	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES CNG S.A.S	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	A48012	1/08/2025	2500	80 gr	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
17/07/2025	CHOCOBANANO X 100 GR	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES CNG S.A.S	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	A48012	1/08/2025	735	100 gr	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
17/07/2025	PONQUE CUBIERTO DE CHOCOLATE X 40 GR	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES CNG S.A.S	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	319625	04/08/2025	7820	40 gr	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
17/07/2025	PONQUE CUBIERTO DE CHOCOLATE X 60 GR	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES CNG S.A.S	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	319625	04/08/2025	5820	60 gr	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
17/07/2025	PAN QUESO X 40 GR	LA MOLIENDA DEL PAN S.A	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	15072025	04/08/2025	1355	40 gr	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
17/07/2025	PAN QUESO X 60 GR	LA MOLIENDA DEL PAN S.A	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	15072025	04/08/2025	5810	60 gr	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
17/07/2025	PAN QUESO X 80 GR	LA MOLIENDA DEL PAN S.A	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	15072025	04/08/2025	2500	80 gr	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
17/07/2025	PAN QUESO X 100 GR	LA MOLIENDA DEL PAN S.A	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	15072025	04/08/2025	735	100 gr	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
17/07/2025	GALLETA CASERA X 40 GR	LA MOLIENDA DEL PAN S.A	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	11072025	10/08/2025	1355	40 gr	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		

UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25

	FCR 02- FORMATO DE CONTROL EN RECEPCION DE LA MATERIA PRIMA O PRODUCTO RACION INDUSTRIALIZADA REMANENTES SEMANA 22 (14 AL 18 DE JULIO 2026)						Parametros de Calidad a evaluar. Marque C: Cumple NC: No cumple NA: No aplica									No. De Productos No Conformes	El Lote Cumple con condiciones de Calidad		VERSION 1 2/01/2025
	G1	G2	G3	G4	Cobertura Total														
	1350	5809	2460	728	10347	RACION INDUSTRIALIZADA	ESTADO DE LA CARGA	REGISTRO SANITARIO	FECHA VENCIMIENTO	TABLA NUTRICIONAL	PESO	INGREDIENTES	EMPAQUE	ROTULADO GENERAL	C. ORGANOLÉPTICAS		SI	NO	Responsable de la verificación
FECHA DE RECEPCIÓN	PRODUCTO	MARCA	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	CANTIDAD RECIBIDA REMANENTES	UNIDAD DE MEDIDA												
10/07/2025	MANI CON PASAS	SANTA CATALINA	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	108	10/01/2026	94	15 gr	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
10/07/2025	GRANOLA CON COCO Y PASAS	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES CNG S.A.S	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	154	03/04/2026	33	20 gr	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
10/07/2025	GRANOLA CON COCO Y PASAS	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES CNG S.A.S	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	154	03/04/2026	70	25 gr	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
10/07/2025	GRANOLA CON COCO Y PASAS	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES CNG S.A.S	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	154	03/04/2026	20	35 gr	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
10/07/2025	AREQUIPE	RICOLAC	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	25009	04 OCT 25	21	20 gr	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
3/07/2025	BOCADILLO TIPO TUME * 15 GR	RICOLAC	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	25005	17 nov 25	35	15 gr	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
30/05/2025	BOCADILLO	PRODUCTOS SAN VALENTIN	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	721	14 ENERO DE 2026	436	15 gr	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
5/06/2025	LECHE CONDENSADA	RICOLAC	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	25009	13 AGO 25	168	20 gr	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
10/07/2025	AVENA UAT - UHT	QUICK AND TASTY (RAPIDOS Y SABROSOS)	QUICK AND TASTY (RAPIDOS Y SABROSOS)	252762A	3/10/2025	70	200 ml	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
10/07/2025	LECHE ENTERA UHT	ALQUERIA	FRESKALECHE	02/9	02 SEP 2025	50	200 ml	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		

42027

UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25

		FCR 02- FORMATO DE CONTROL EN RECEPCION DE LA MATERIA PRIMA O PRODUCTO RACION INDUSTRIALIZADA REMANENTES SEMANA 22 (14 AL 18 DE JULIO 2025)						Parametros de Calidad a evaluar. Marque C: Cumple NC: No cumple NA: No aplica									No. De Productos No Conformes	El Lote Cumple con condiciones de Calidad		VERSION 1
		G1	G2	G3	G4	Cobertura Total														2/01/2025
		1350	5809	2460	728	10347	RACION INDUSTRIALIZADA													Responsable de la verificación
FECHA DE RECEPCIÓN	PRODUCTO	MARCA	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	CANTIDAD RECIBIDA REMANENTES	UNIDAD DE MEDIDA	ESTADO DE LA CARGA	REGISTRO SANITARIO	FECHA VENCIMIENTO	TABLA NUTRICIONAL	PESO	INGREDIENTES	EMPAQUE	ROTULADO GENERAL	C. ORGANOLÉPTICAS		SI	NO	
10/07/2025	LECHE LIQUIDA ENTERA SABORIZADA AREQUIPE UAT - (UHT)	QUICK AND TASTY (RAPIDOS Y SABROSOS)	QUICK AND TASTY (RAPIDOS Y SABROSOS)	252542A	17/09/2025	174	200 ml	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
10/07/2025	YOGURT MELOCOTON	YOGURCITO	FRESKALECHE	128125	15 AGO 2025	15	200 ml	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		

42028

NUTRIPAE 25	ORDEN DE COMPRA		
	901.900.655 - 4		
	NUTRIPAE 25		
		No de Orden:	OCRIS23 - 3
PROVEEDOR:	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER SAS	NIT:	901.898.646
BODEGA:	BODEGA PAE BUCARAMANGA	FECHA EMISION:	10/07/2025
DIR DE ENTREGA:	CALLE 28 No 14-58; Barrio Granada- B/manga	FECHA DE ENTREGA:	17/07/2025
CONTACTO:	LADY DIAZ MARTINEZ	TELÉFONO:	3175720522
PERIODO:	21/07/2025 - 25/07/2025	SEMANA EJECUCION:	23

INFORMACIÓN DEL PEDIDO

CANT.	DESCRIPCION	OBSERVACION	VALOR UNIT	VALOR TOTAL
1355	CHOCOBANANO X 40 GR		$ 640	$ 867.200
5810	CHOCOBANANO X 60 GR		$ 960	$ 5.577.600
2500	CHOCOBANANO X 80 GR		$ 1.280	$ 3.200.000
735	CHOCOBANANO X 100 GR		$ 1.600	$ 1.176.000
7820	PONQUE CUBIERTO DE CHOCOLATE X 40 GR		$ 780	$ 6.099.600
5820	PONQUE CUBIERTO DE CHOCOLATE X 60 GR		$ 1.170	$ 6.809.400
1355	PAN QUESO X 40 GR		$ 480	$ 650.400
5810	PAN QUESO X 60 GR		$ 720	$ 4.183.200
2500	PAN QUESO X 80 GR		$ 960	$ 2.400.000
735	PAN QUESO X 100 GR		$ 1.200	$ 882.000
1355	GALLETA CASERA X 40 GR		$ 520	$ 704.600
5810	GALLETA CASERA X 60 GR		$ 780	$ 4.531.800
2500	GALLETA CASERA X 80 GR		$ 1.040	$ 2.600.000
735	GALLETA CASERA X 100 GR		$ 1.300	$ 955.500
1355	GALLETA CHIPS CHOCOLATE X 40 GR		$ 520	$ 704.600
5810	GALLETA CHIPS CHOCOLATE X 60 GR		$ 780	$ 4.531.800
2500	GALLETA CHIPS CHOCOLATE X 80 GR		$ 1.040	$ 2.600.000
735	GALLETA CHIPS CHOCOLATE X 100 GR		$ 1.300	$ 955.500
10390	PANELITA CON LECHE X 15 GR		$ 287	$ 2.981.930
				$ -
			Subtotal	**$ 52.411.130**
			Iva	
			Total	**$ 52.411.130**

Observacion 1: El proveedor se encarga del transporte incluido los coteros
Observacion 2: FAVOR COLOCAR COMO OBSERVACION SEMANA DE EJECUCION

NOTA 1: Se solicita enviar el muestreo microbiologico de liberacion de los lote despachados y factura al correo comprasnutripae25@gmail.com
NOTA 2: Se solicita al proveedor que de cada una de las referencias y gramajes solicitadas, se despachen 10 UNIDADES ADICIONALES que seran entregadas a la entidad como muestra y para reposiciones menores.
NOTA 3: Se requiere que los productos cumplan con las especificaciones de calidad, pesaje, rotulado y tamaño que se solicita y que indica la respectiva etiqueta. Si el producto no cumple se realizara la respectiva devolución.
NOTA 4: Favor entregar las referencias solicitadas, cualquier eventualidad por favor comunicarla previamente. En caso de presentarse variación en los productos solicitados, deben ser informados al día siguiente de realizado el pedido.
NOTA 5: Se requiere que el proveedor realice reposicion de PNC Producto No Conforme, por las diferentes averias que se pueda encontrar en el producto, en el termino de 24 horas.

LUGAR DE ENTREGA: Calle 28 No 24 - 58, Barrio Granada - Bucaramanga
SOLICITADO POR: LADY DIAZ MARTINEZ - Jefe de Compras - Cel: 3175720522
ENCARGADO DE RECIBIR: CESAR CARRILLO - Jefe de Bodega - Cel: 3182103140

42029

UT NUTRIPAE 25	ORDEN DE COMPRA		
	901.900.655-4		
	UT NUTRIPAE 25		
		No de Orden:	OCRIS23 - 5
PROVEEDOR:	FRESKALECHE	NIT:	
BODEGA:	BODEGA PAE BUCARAMANGA	FECHA EMISION:	09/07/2025
DIR ENTREGA:	CALLE 28 No 14-58; Barrio Granada- B/manga	FECHA DE ENTREGA:	18/07/2025
CONTACTO:	LADY DIAZ MARTINEZ	TELÉFONO:	3175720522
PERIODO:	21/07/2025 - 25/07/2025	SEMANA EJECUCION:	23

INFORMACIÓN DEL PEDIDO

CANTIDAD	DESCRIPCION	OBSERVACION	VALOR UNIT	VALOR TOTAL
10440	LECHE ENTERA x 200 ml		$ 850	$ 8.874.000
10440	YOGURT ENTERO X 200 ml		$ 900	$ 9.396.000
			Subtotal	$ 18.270.000
			Iva	
			Total	$ 18.270.000

Observacion 1: El proveedor se encarga del transporte incluido los coteros

Observacion 2: FAVOR COLOCAR COMO OBSERVACION SEMANA DE EJECUCION

NOTA 1: Se solicita enviar el muestreo microbiologico de liberacion de los lote despachados y factura al correo comprasnutripae25@gmail.com

NOTA 2: Se solicita al proveedor que de cada una de las referencias y gramajes solicitadas, se despachen 10 UNIDADES ADICIONALES que seran entregadas a la entidad como muestra y para reposiciones menores.

NOTA 3: Se requiere que los productos cumplan con las especificaciones de calidad, pesaje, rotulado y tamaño que se solicita y que indica la respectiva etiqueta. Si el producto no cumple se realizara la respectiva devolución.

NOTA 4: Favor entregar las referencias solicitadas, cualquier eventualidad por favor comunicarla previamente. En caso de presentarse variación en los productos solicitados, deben ser informados al día siguiente de realizado el pedido.

NOTA 5: Se requiere que el proveedor realice reposicion de PNC Producto No Conforme, por las diferentes averias que se pueda encontrar en el producto, en el termino de 24 horas.

LUGAR DE ENTREGA: Calle 28 No 24 - 58, Barrio Granada - Bucaramanga
SOLICITADO POR: LADY DIAZ MARTINEZ - Jefe de Compras - Cel: 3175720522
ENCARGADO DE RECIBIR: CESAR CARRILLO - Jefe de Bodega - Cel: 3182103140

42030

UT NUTRIPAE 25	ORDEN DE COMPRA		
	901.900.655-4		
	UT NUTRIPAE 25		
		No de Orden:	OCRIS23 - 4
PROVEEDOR:	QUICK AND TASTY	NIT:	
BODEGA:	BODEGA PAE BUCARAMANGA	FECHA EMISION:	09/07/2025
DIR ENTREGA:	CALLE 28 No 14-58; Barrio Granada- B/manga	FECHA DE ENTREGA:	18/07/2025
CONTACTO:	LADY DIAZ MARTINEZ	TELÉFONO:	3175720522
PERIODO:	21/07/2025 - 25/07/2025	SEMANA EJECUCION:	23

INFORMACIÓN DEL PEDIDO

CANTIDAD	DESCRIPCION	OBSERVACION	VALOR UNIT	VALOR TOTAL
20790	AVENA		$ 820	$ 17.047.800
10440	LECHE SABORIZADA		$ 910	$ 9.500.400
			Subtotal	$ 26.548.200
			Iva	
			Total	$ 26.548.200

Observacion 1: El proveedor se encarga del transporte incluido los coteros

Observacion 2: FAVOR COLOCAR COMO OBSERVACION SEMANA DE EJECUCION

NOTA 1: Se solicita enviar el muestreo microbiologico de liberacion de los lote despachados y factura al correo comprasnutripae25@gmail.com

NOTA 2: Se solicita al proveedor que de cada una de las referencias y gramajes solicitadas, se despachen 10 UNIDADES ADICIONALES que seran entregadas a la entidad como muestra y para reposiciones menores.

NOTA 3: Se requiere que los productos cumplan con las especificaciones de calidad, pesaje, rotulado y tamaño que se solicita y que indica la respectiva etiqueta. Si el producto no cumple se realizara la respectiva devolución.

NOTA 4: Favor entregar las referencias solicitadas, cualquier eventualidad por favor comunicarla previamente. En caso de presentarse variación en los productos solicitados, deben ser informados al día siguiente de realizado el pedido.

NOTA 5: Se requiere que el proveedor realice reposicion de PNC Producto No Conforme, por las diferentes averias que se pueda encontrar en el producto, en el termino de 24 horas.

LUGAR DE ENTREGA: Calle 28 No 24 - 58, Barrio Granada - Bucaramanga

SOLICITADO POR: LADY DIAZ MARTINEZ - Jefe de Compras - Cel: 3175720522

ENCARGADO DE RECIBIR: CESAR CARRILLO - Jefe de Bodega - Cel: 3182103140

42031

FR-PLL-014	PLANTA INDUSTRIAL QUICK AND TASTY (RAPIDOS Y SABROSOS DE COLOMBIA) S.A.	Quick&Tasty Rápidos y Sabrosos
VERSION 6	RESULTADO DE ANALISIS	
10/mayo/2016		

Producto /Lote	Leche Entera UHT con Sabor a Arequipe x 200ml L252542A	Recolectado por	Caroline Guerrero
Fecha de producción	18/06/2025	Lugar de muestreo	Linea UHT
Fecha de Vencimiento	17/09/2025	Clase de empaque	Empaque Plastico Original
Código de laboratorio	20213	Proceso	UHT
Fecha de muestreo	18/06/2025	Fecha de informe	25/06/2025
Fecha de análisis	19/06/2025	Ordenado por	Yerlis Pineda C

ANALISIS ORGANOLEPTICO

ANALISIS	RESULTADO	ESPECIFICACION
Olor	Característico	Característico
Color	Normal	Normal
Sabor	Característico	Característico
Textura	Normal	Normal
Apariencia	Bueno	Bueno

ANALISIS FISICO-QUIMICO

ANALISIS	UNIDAD	RESULTADO	ESPECIFICACION
Acidez como acido lactico % m/v	% m/v	0,13	0,12-0,16
pH	-----	6,55	6,5 - 6,8
Densidad gr/ml	g/ml	1,045	1,030 - 1,060
% Grasa	%	3,0	min 3
Brix	%	15,3	13 a 19
Fosfatasa	------	Negativa	Negativa
Peroxidasa	------	Negativa	Negativa

ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETROS	PARAMETROS	n	RESULTADOS	ESPECIFICACION C	ESPECIFICACION m / M
PRUEBA DE ESTERILIDAD COMERCIAL POR TECNICA RAPIDA DE BIOLUMINICENSIA MICROBIANA BASADA EN NTC 4433: 2015	Crecimiento en aerobiosis a 35°C	1	AUSENTE	0	AUSENTE (No presentar crecimiento)
		2	AUSENTE	0	
		3	AUSENTE	0	
		4	AUSENTE	0	
		5	AUSENTE	0	
	Crecimiento en anaerobiosis a 35°C	1	AUSENTE	0	AUSENTE (No presentar crecimiento)
		2	AUSENTE	0	
		3	AUSENTE	0	
		4	AUSENTE	0	
		5	AUSENTE	0	
	Crecimiento en aerobiosis a 55°C	1	AUSENTE	0	AUSENTE (No presentar crecimiento)
		2	AUSENTE	0	
		3	AUSENTE	0	
		4	AUSENTE	0	
		5	AUSENTE	0	
	Crecimiento en anaerobiosis a 55°C	1	AUSENTE	0	AUSENTE (No presentar crecimiento)
		2	AUSENTE	0	
		3	AUSENTE	0	
		4	AUSENTE	0	
		5	AUSENTE	0	

Nota: Los anteriores resultados son válidos únicamente para la muestra análizada. Este documento no se permite reproducir sin la autorización expresa del laboratorio. N: numero de muestra

Tecnica Rapida de Bioluminicensia Microbiana MLS II : Resultados luego de 48 - 72 horas de Incubacion a 30°C- 35°C y 55°C Respectivamente. Siendo Homologa a la Prueba de esterilidad comercial por NTC 4433:2015 (No presenta crecimiento bacteriano depues de 10 a 14 dias de incubacion de 30°C a 35°C , No presenta crecimiento bacteriano depues de 5 a 10 dias de incubacion a 55°C)

OBSERVACIONES

De acuerdo a los analisis realizados, la muestra cumple con los parámetros Fisicoquimicos establecidos por la Resolucion 2310 de 1986

De acuerdo a los analisis realizados, la muestra cumple con los parámetros microbiologicos establecidos por la resolucion 1407/2022

Maria Alejandra Quintero Lopez. Coordinadora de Calidad.	Caroline Guerrero Caroline Mishel Guerrero Castro. Microbiologa.

42032

FR-PLL-014	PLANTA INDUSTRIAL QUICK AND TASTY (RAPIDOS Y SABROSOS DE COLOMBIA) S.A.	Quick&Tasty Rápidos y Sabrosos
VERSION 6	RESULTADO DE ANALISIS	
10/mayo/2016		

Producto /Lote	Leche Entera UHT con Sabor a Arequipe x 200ml L252922A	Recolectado por	Caroline Guerrero
Fecha de producción	14/07/2025	Lugar de muestreo	Linea UHT
Fecha de Vencimiento	13/10/2025	Clase de empaque	Empaque Plastico Original
Código de laboratorio	20235	Proceso	UHT
Fecha de muestreo	14/07/2025	Fecha de informe	19/07/2025
Fecha de análisis	14/07/2025	Ordenado por	Yerlis Pineda C

ANALISIS ORGANOLEPTICO

ANALISIS	RESULTADO	ESPECIFICACION
Olor	Característico	Característico
Color	Normal	Normal
Sabor	Característico	Característico
Textura	Normal	Normal
Apariencia	Bueno	Bueno

ANALISIS FISICO-QUIMICO

ANALISIS	UNIDAD	RESULTADO	ESPECIFICACION
Acidez como acido lactico % m/v	% m/v	0,13	0,12-0,16
pH	-----	6,55	6,5 - 6,8
Densidad gr/ml	g/ml	1,045	1,030 - 1,060
% Grasa	%	3,0	min 3
Brix	%	15,3	13 a 19
Fosfatasa	------	Negativa	Negativa
Peroxidasa	------	Negativa	Negativa

ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETROS	PARAMETROS	n	RESULTADOS	ESPECIFICACION C	ESPECIFICACION m / M
PRUEBA DE ESTERILIDAD COMERCIAL POR TECNICA RAPIDA DE BIOLUMINICENSIA MICROBIANA BASADA EN NTC 4433: 2015	Crecimiento en aerobiosis a 35°C	1	AUSENTE	0	AUSENTE (No presentar crecimiento)
		2	AUSENTE	0	
		3	AUSENTE	0	
		4	AUSENTE	0	
		5	AUSENTE	0	
	Crecimiento en anaerobiosis a 35°C	1	AUSENTE	0	AUSENTE (No presentar crecimiento)
		2	AUSENTE	0	
		3	AUSENTE	0	
		4	AUSENTE	0	
		5	AUSENTE	0	
	Crecimiento en aerobiosis a 55°C	1	AUSENTE	0	AUSENTE (No presentar crecimiento)
		2	AUSENTE	0	
		3	AUSENTE	0	
		4	AUSENTE	0	
		5	AUSENTE	0	
	Crecimiento en anaerobiosis a 55°C	1	AUSENTE	0	AUSENTE (No presentar crecimiento)
		2	AUSENTE	0	
		3	AUSENTE	0	
		4	AUSENTE	0	
		5	AUSENTE	0	

Nota: Los anteriores resultados son válidos únicamente para la muestra análizada. Este documento no se permite reproducir sin la autorización expresa del laboratorio. N: numero de muestra

Tecnica Rapida de Bioluminicensia Microbiana MLS II : Resultados luego de 48 - 72 horas de incubacion a 30°C- 35°C y 55°C Respectivamente. Siendo Homologa a la Prueba de esterilidad comercial por NTC 4433:2015 (No presenta crecimiento bacteriano depues de 10 a 14 dias de incubacion de 30°C a 35°C , No presenta crecimiento bacteriano depues de 5 a 10 dias de incubacion a 55°C)

OBSERVACIONES

De acuerdo a los analisis realizados, la muestra cumple con los parámetros Fisicoquimicos establecidos por la Resolucion 2310 de 1986

De acuerdo a los analisis realizados, la muestra cumple con los parámetros microbiologicos establecidos por la resolucion 1407/2022

Maria Alejandra Quintero Lopez. Coordinadora de Calidad.	Caroline Guerrero. Caroline Mishel Guerrero Castro. Microbiologa.

42033

FR-PLL-014	PLANTA INDUSTRIAL QUICK AND TASTY (RAPIDOS Y SABROSOS DE COLOMBIA) S.A.	Quick&Tasty Rápidos y Sabrosos
VERSION 6	RESULTADO DE ANALISIS	
10/mayo/2016		

Producto /Lote	Leche Entera UHT con Sabor a Arequipe x 200ml L252922B	Recolectado por	Caroline Guerrero
Fecha de producción	14/07/2025	Lugar de muestreo	Línea UHT
Fecha de Vencimiento	13/10/2025	Clase de empaque	Empaque Plastico Original
Código de laboratorio	20236	Proceso	UHT
Fecha de muestreo	14/07/2025	Fecha de informe	19/07/2025
Fecha de análisis	14/07/2025	Ordenado por	Yerlis Pineda C

ANALISIS ORGANOLEPTICO

ANALISIS	RESULTADO	ESPECIFICACION
Olor	Característico	Característico
Color	Normal	Normal
Sabor	Característico	Característico
Textura	Normal	Normal
Apariencia	Bueno	Bueno

ANALISIS FISICO-QUIMICO

ANALISIS	UNIDAD	RESULTADO	ESPECIFICACION
Acidez como acido lactico % m/v	% m/v	0,13	0,12-0,16
pH	-----	6,55	6,5 - 6,8
Densidad gr/ml	g/ml	1,045	1,030 - 1,060
% Grasa	%	3,0	min 3
Brix	%	15,3	13 a 19
Fosfatasa	------	Negativa	Negativa
Peroxidasa	------	Negativa	Negativa

ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETROS	PARAMETROS	n	RESULTADOS	ESPECIFICACION C	m	M
PRUEBA DE ESTERILIDAD COMERCIAL POR TECNICA RAPIDA DE BIOLUMINICENSIA MICROBIANA BASADA EN NTC 4433: 2015	Crecimiento en aerobiosis a 35°C	1	AUSENTE	0	AUSENTE (No presentar crecimiento)	
		2	AUSENTE	0		
		3	AUSENTE	0		
		4	AUSENTE	0		
		5	AUSENTE	0		
	Crecimiento en anaerobiosis a 35°C	1	AUSENTE	0	AUSENTE (No presentar crecimiento)	
		2	AUSENTE	0		
		3	AUSENTE	0		
		4	AUSENTE	0		
		5	AUSENTE	0		
	Crecimiento en aerobiosis a 55°C	1	AUSENTE	0	AUSENTE (No presentar crecimiento)	
		2	AUSENTE	0		
		3	AUSENTE	0		
		4	AUSENTE	0		
		5	AUSENTE	0		
	Crecimiento en anaerobiosis a 55°C	1	AUSENTE	0	AUSENTE (No presentar crecimiento)	
		2	AUSENTE	0		
		3	AUSENTE	0		
		4	AUSENTE	0		
		5	AUSENTE	0		

Nota: Los anteriores resultados son válidos únicamente para la muestra análizada. Este documento no se permite reproducir sin la autorización expresa del laboratorio. N: numero de muestra

Tecnica Rapida de Bioluminicensia Microbiana MLS II : Resultados luego de 48 - 72 horas de incubacion a 30°C- 35°C y 55°C Respectivamente. Siendo Homologa a la Prueba de esterilidad comercial por NTC 4433:2015 (No presenta crecimiento bacteriano depues de 10 a 14 dias de incubacion de 30°C a 35°C , No presenta crecimiento bacteriano depues de 5 a 10 dias de incubacion a 55°C)

OBSERVACIONES

De acuerdo a los analisis realizados, la muestra cumple con los parámetros Fisicoquimicos establecidos por la Resolucion 2310 de 1986

De acuerdo a los analisis realizados, la muestra cumple con los parámetros microbiologicos establecidos por la resolucion 1407/2022

Maria Alejandra Quintero Lopez. **Coordinadora de Calidad.**	Caroline Guerrero **Caroline Mishel Guerrero Castro.** **Microbiologa.**

42034

SYTAL
SERVICIO Y TECNOLOGIA EN ALIMENTOS S.A.S

INFORME DE RESULTADOS

No. IE-0724-25

Nombre	**PRODUCTOS MOLPAN**		
Dirección	Calle 16 # 59-79 Bodega 1 Girón - Santander	Fecha toma de muestra	2025-julio-15
Responsable	Álvaro Quinche	Fecha de recepción	2025-julio-15
Teléfono	3173705813	Fecha de análisis	2025-julio-15
Procedimiento de muestreo	Al Azar	Fecha de informe	2025-julio-18
Descripción de la muestra	Pan de queso	Lote: 15072025; FF: 15/07/2025	
Muestra No	AE-MB0724	FV: 04/08/2025	

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Parámetro	Unidades	Resultado	Limites	Método	Técnica Utilizada
Recuento de mohos	UFC/g	30	Max. 200	NTC 5698	Recuento en Placa
Escherichia coli	UFC/g	<10	<10	NTC 4458	Recuento en Placa

Verificación de parámetros Resolución 1407 de 2022
Los resultados son válidos únicamente para el ítem analizado
Este certificado de análisis solo puede ser reproducido íntegramente y con autorización escrita del laboratorio
El Laboratorio se responsabiliza exclusivamente de los análisis practicados a la muestra recepcionada

Atentamente,

TQ. OMAR L. RODRIGUEZ M
Director Técnico

42035

INFORME DE RESULTADOS CONSOLIDADO

CODIGO:	FECHA:	VERSION:
IF-F-002	2024-04-22	01

INFORME DE RESULTADOS No. M-API-3562-25-0			
FECHA DE EMISIÓN DEL INFORME: 2025-06-14			
DATOS GENERALES DEL CLIENTE			
CLIENTE	ALIMENTOS RICOLAC S.A.S.	CONTACTO	GONZALO ACOSTA
NIT	800.064.536-2-5	TELEFONO	8245772
DIRECCIÓN	CRA. 3 No 5-35/5-39	CARGO	GERENTE
CIUDAD	SUBACHOQUE	E-MAIL	coroxidecalidad@ricolac.com, coordinacioncalidad@ricolac.com

INFORMACIÓN DE TOMA DE ITEM DE ENSAYO					
LUGAR DE TOMA DE ÍTEM	PLANTA ALIMENTOS RICOLAC SAS	FECHA DE TOMA DE ÍTEM	2025-06-12	HORA	N.E
RESPONSABLE DE TOMA DE ITEM		FECHA DE RECEPCIÓN	2025-06-12	HORA	13:10:00
ALIMENTOS RICOLAC S.A.S.		FECHA DE INGRESO A ANÁLISIS	2025-06-12		

IDENTIFICACIÓN DEL ÍTEM DE ENSAYO			
N° ÍTEM DE ENSAYO	API-3562-25	FECHA PRODUCCIÓN (+)	9-JUN-25
IDENTIFICACIÓN (+)	PRODUCTO TERMINADO: PANELITA DE LECHE	FECHA VENCIMIENTO (+)	5-DIC-25
FABRICANTE Y/O PROVEEDOR (+)	ALIMENTOS RICOLAC SAS	LOTE (+)	25008
SENTACIÓN DEL ÍTEM (+)	BOLSA PLASTICA X 200 g	TEMPERATURA TOMA ÍTEMS	AMBIENTE
ATIDAD DEL ÍTEM	5	TEMPERATURA RECEPCIÓN	22°C
OBSERVACIONES			

RESULTADOS

PARÁMETRO	MÉTODO UTILIZADO	n	RESULTADOS	U	UNIDADES	ESPECIFICACION c	m	M
Recuento de Enterobacterias	ISO 21528-2:2017 *	1	<10	NO APLICA	UFC/g o mL	2	10	100
		2	<10	NO APLICA	UFC/g o mL	2		
		3	<10	NO APLICA	UFC/g o mL	2		
		4	<10	NO APLICA	UFC/g o mL	2		
		5	<10	NO APLICA	UFC/g o mL	2		
Recuento de Mohos (M) y Levaduras (L)	Placa deshidratada / AOAC 2014.05 22st Ed. 2023 *	1	<10	NO APLICA	UFC/g o mL	2	<10	300
		2	<10	NO APLICA	UFC/g o mL	2		
		3	<10	NO APLICA	UFC/g o mL	2		
		4	<10	NO APLICA	UFC/g o mL	2		
		5	<10	NO APLICA	UFC/g o mL	2		
Búsqueda de Salmonella spp.	PCR en tiempo real / AOAC 2017.09 22st Ed. 2023 *	1	Ausente/	NO APLICA	/25 g o mL	0	Ausente	-
		2	Ausente/	NO APLICA	/25 g o mL	0		
		3	Ausente/	NO APLICA	/25 g o mL	0		
		4	Ausente/	NO APLICA	/25 g o mL	0		
		5	Ausente/	NO APLICA	/25 g o mL	0		

INTERPRETACION DE RESULTADO

"EL ITEM DE ENSAYO SI CUMPLE CON LA ESPECIFICACION: Resol. 1407/22. Numeral 6.2 -Caramelo blando-"

Observaciones

'Análisis subcontratado

- ALIANZA PARA LA INOCUIDAD S.A.S. cuenta con certificado de acreditación con el código 23-LAB-551 otorgado por ONAC y vigente a la fecha, bajo la norma ISO/IEC 17025:2017.

Laboratorio no se hace responsable de la información suministrada por el cliente, la cual corresponde a la reportada en las respectivas remisiones de ítems de ensayo debidamente firmado y se encuentra ificada en el presente Informe de resultados en la sección "IDENTIFICACIÓN DEL ÍTEM DE ENSAYO" mediante el símbolo (+).

ste informe de análisis solo puede ser reproducido íntegramente y con autorización escrita de API LABORATORIO. Las copias impresas del informe de análisis, se consideran copias no controladas por el Sistema de Gestión de Calidad del Laboratorio.

- Los resultados son válidos únicamente para el ítem analizado.
- Los resultados descritos en el presente documento se aplican al ítem tal como se recibió.
- n = Número de unidades que componen la muestra a analizar
- c = Número máximo de unidades de muestra que puede contener un número de microorganismos comprendido entre "m" y "M" para que el alimento sea de nivel aceptable de calidad.
- m = Límite microbiológico máximo permisible para identificar nivel de buena calidad
- M = Concentración que separa el nivel aceptable de calidad o seguridad inaceptable.
- U = Incertidumbre expandida al valor reportado con un factor de cobertura de k=2, para un intervalo de confianza de aproximadamente el 95%.
- La regla de decisión aplicada por API LABORATORIO para establecer la conformidad de un resultado en comparación con una norma de referencia, se basa en la guía ILAC-G8:09/2019. Guía para establecer reglas de decisión, teniendo como punto base el numeral 4.1 Declaración Binaria de aceptación simple, donde la probabilidad de que el resultado este por fuera del límite de tolerancia puede ser hasta del 50% para los casos en que éste se encuentre en el límite establecido por la norma de referencia.
- * Parámetro no requerido en especificación
- ** Parámetro no solicitado por el cliente
- Cualquier interpretación o conclusión basada en dichos resultados debe hacerse bajo la responsabilidad exclusiva del usuario del informe.
- Los métodos de ensayo marcados con * no se encuentran dentro del alcance de acreditación con ONAC.

APROBADO POR:

ELABORADO POR: Director Técnico
APROBADO POR: Gerente

API LABORATORIO
Zipaquirá, La Paz - Carrera 36 # 8 - 460. Oficina 203. Terminal logístico y empresarial. - www.apilaboratorio.com

WALDY SAMIR RIBÓN PEÑA
Director Técnico

----FIN DEL INFORME----

42037

FR-PLL-014	PLANTA INDUSTRIAL QUICK AND TASTY (RAPIDOS Y SABROSOS DE COLOMBIA) S.A.	Quick&Tasty Rápidos y Sabrosos
VERSION 6	RESULTADO DE ANALISIS	
10/mayo/2016		

Producto /Lote	Avena Natural UHT Mr Quick x 200ml L252832A	Recolectado por	Caroline Guerrero
Fecha de producción	08/07/2025	Lugar de muestreo	Línea UHT
Fecha de Vencimiento	07/10/2025	Clase de empaque	Empaque Plastico Original
Código de laboratorio	21264	Proceso	UHT
Fecha de muestreo	08/07/2025	Fecha de informe	14/07/2025
Fecha de análisis	09/07/2025	Ordenado por	Yeritis Pineda C

ANALISIS ORGANOLEPTICO

ANALISIS	RESULTADO	ESPECIFICACION
Olor	Característico	Característico
Color	Normal	Normal
Sabor	Característico	Característico
Textura	Normal	Normal
Apariencia	Bueno	Bueno

ANALISIS FISICO-QUIMICO

ANALISIS	UNIDAD	RESULTADO	ESPECIFICACION
Acidez como ácido láctico % m/v	% m/v	0,07	0,06-0,12
pH	-----	6,57	6,5 - 6,8
Densidad gr/ml	g/ml	1,058	1,040 - 1,055
% Grasa	%	1,6	min 1,5
° Brix	%	12,8	11 a 15
Fosfatasa	-------	Negativa	Negativa
Peroxidasa	-------	Negativa	Negativa

ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETROS	PARAMETROS	n	RESULTADOS	ESPECIFICACION C	ESPECIFICACION m/M
PRUEBA DE ESTERILIDAD COMERCIAL POR TECNICA RAPIDA DE BIOLUMINICENSIA MICROBIANA BASADA EN NTC 4433: 2015	Crecimiento en aerobiosis a 35°C	1	AUSENTE	0	AUSENTE (No presentar crecimiento)
		2	AUSENTE	0	
		3	AUSENTE	0	
		4	AUSENTE	0	
		5	AUSENTE	0	
	Crecimiento en anaerobiosis a 35°C	1	AUSENTE	0	AUSENTE (No presentar crecimiento)
		2	AUSENTE	0	
		3	AUSENTE	0	
		4	AUSENTE	0	
		5	AUSENTE	0	
	Crecimiento en aerobiosis a 55°C	1	AUSENTE	0	AUSENTE (No presentar crecimiento)
		2	AUSENTE	0	
		3	AUSENTE	0	
		4	AUSENTE	0	
		5	AUSENTE	0	
	Crecimiento en anaerobiosis a 55°C	1	AUSENTE	0	AUSENTE (No presentar crecimiento)
		2	AUSENTE	0	
		3	AUSENTE	0	
		4	AUSENTE	0	
		5	AUSENTE	0	

Nota: Los anteriores resultados son válidos únicamente para la muestra análizada. Este documento no se permite reproducir sin la autorización expresa del laboratorio.
N: numero de muestra

Tecnica Rapida de Bioluminicensia Microbiana MLS II : Resultados luego de 48 - 72 horas de Incubacion a 30°C- 35°C y 55°C Respectivamente. Siendo Homologa a la Prueba de esterilidad comercial por NTC 4433:2015 (No presenta crecimiento bacteriano depues de 10 a 14 dias de incubacion de 30°C a 35°C , No presenta crecimiento bacteriano depues de 5 a 10 dias de incubacion a 55°C.

OBSERVACIONES

De acuerdo a los analisis realizados, la muestra cumple con los parámetros organolecticos, Fisicoquimicos establecidos por la NTC 5246/2004 (reaprobada 06/12/2023) productos lacteos, bebida lactea con avena.

Maria Alejandra Quinter L. Coordinadora de Calidad	Caroline Guerrero Caroline Mishel Guerrero C. Microbiologa.

42038

FR-PLL-014	PLANTA INDUSTRIAL QUICK AND TASTY (RAPIDOS Y SABROSOS DE COLOMBIA) S.A.	Quick&Tasty Rápido y Sabroso
VERSION 6	RESULTADO DE ANALISIS	
10/mayo/2016		

Producto /Lote	Avena Natural UHT Mr Quick x 200ml L252762A	Recolectado por	Caroline Guerrero
Fecha de producción	04/07/2025	Lugar de muestreo	Linea UHT
Fecha de Vencimiento	03/10/2025	Clase de empaque	Empaque Plastico Original
Código de laboratorio	21104	Proceso	UHT
Fecha de muestreo	04/07/2025	Fecha de informe	09/07/2025
Fecha de análisis	04/07/2025	Ordenado por	Yerlis Pineda C

ANALISIS ORGANOLEPTICO

ANALISIS	RESULTADO	ESPECIFICACION
Olor	Característico	Característico
Color	Normal	Normal
Sabor	Característico	Característico
Textura	Normal	Normal
Apariencia	Bueno	Bueno

ANALISIS FISICO-QUIMICO

ANALISIS	UNIDAD	RESULTADO	ESPECIFICACION
Acidez como acido lactico % m/v	% m/v	0,07	0,06-0,12
pH	-----	6,57	6,5 - 6,8
Densidad gr/ml	g/ml	1,058	1,040 - 1,055
% Grasa	%	1,6	min 1,5
° Brix	%	12,8	11 a 15
Fosfatasa	------	Negativa	Negativa
Peroxidasa	------	Negativa	Negativa

ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETROS	PARAMETROS	n	RESULTADOS	ESPECIFICACION c	ESPECIFICACION m/M
PRUEBA DE ESTERILIDAD COMERCIAL POR TECNICA RAPIDA DE BIOLUMINICENSIA MICROBIANA BASADA EN NTC 4433: 2015	Crecimiento en aerobiosis a 35°C	1	AUSENTE	0	AUSENTE (No presentar crecimiento)
		2	AUSENTE	0	
		3	AUSENTE	0	
		4	AUSENTE	0	
		5	AUSENTE	0	
	Crecimiento en anaerobiosis a 35°C	1	AUSENTE	0	AUSENTE (No presentar crecimiento)
		2	AUSENTE	0	
		3	AUSENTE	0	
		4	AUSENTE	0	
		5	AUSENTE	0	
	Crecimiento en aerobiosis a 55°C	1	AUSENTE	0	AUSENTE (No presentar crecimiento)
		2	AUSENTE	0	
		3	AUSENTE	0	
		4	AUSENTE	0	
		5	AUSENTE	0	
	Crecimiento en anaerobiosis a 55°C	1	AUSENTE	0	AUSENTE (No presentar crecimiento)
		2	AUSENTE	0	
		3	AUSENTE	0	
		4	AUSENTE	0	
		5	AUSENTE	0	

Nota: Los anteriores resultados son válidos únicamente para la muestra análizada. Este documento no se permite reproducir sin la autorización expresa del laboratorio.
N: numero de muestra

Tecnica Rapida de Bioluminicensia Microbiana MLS II : Resultados luego de 48 - 72 horas de Incubacion a 30°C- 35°C y 55°C Respectivamente. Siendo Homologa a la Prueba de esterilidad comercial por NTC 4433:2015 (No presenta crecimiento bacteriano depues de 10 a 14 dias de incubacion de 30°C a 35°C , No presenta crecimiento bacteriano depues de 5 a 10 dias de incubacion a 55°C.

OBSERVACIONES

De acuerdo a los analisis realizados, la muestra cumple con los parámetros organolecticos, Fisicoquimicos establecidos por la NTC 5246/2004 (reaprobada 06/12/2023) productos lacteos, bebida lactea con avena.

Maria Alejandra Quinter L. Coordinadora de Calidad	Caroline Guerrero Caroline Mishel Guerrero C. Microbiologa.

42039

FR-PLL-014	PLANTA INDUSTRIAL QUICK AND TASTY (RAPIDOS Y SABROSOS DE COLOMBIA) S.A.	Quick&Tasty Rápidos y Sabrosos
VERSION 6	RESULTADO DE ANALISIS	
10/mayo/2016		

Producto /Lote	Avena Natural UHT Mr Quick x 200ml L252842A	Recolectado por	Caroline Guerrero
Fecha de producción	09/07/2025	Lugar de muestreo	Linea UHT
Fecha de Vencimiento	08/10/2025	Clase de empaque	Empaque Plastico Original
Código de laboratorio	21268	Proceso	UHT
Fecha de muestreo	09/07/2025	Fecha de informe	15/07/2025
Fecha de análisis	10/07/2025	Ordenado por	Yerlis Pineda C

ANALISIS ORGANOLEPTICO

ANALISIS	RESULTADO	ESPECIFICACION
Olor	Característico	Característico
Color	Normal	Normal
Sabor	Característico	Característico
Textura	Normal	Normal
Apariencia	Bueno	Bueno

ANALISIS FISICO-QUIMICO

ANALISIS	UNIDAD	RESULTADO	ESPECIFICACION
Acidez como acido lactico % m/v	% m/v	0,07	0,06-0,12
pH	-----	6,57	6,5 - 6,8
Densidad gr/ml	g/ml	1,058	1,040 - 1,055
% Grasa	%	1,6	min 1,5
° Brix	%	12,8	11 a 15
Fosfatasa	------	Negativa	Negativa
Peroxidasa	------	Negativa	Negativa

ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETROS	PARAMETROS	n	RESULTADOS	ESPECIFICACION C	ESPECIFICACION m/M
PRUEBA DE ESTERILIDAD COMERCIAL POR TECNICA RAPIDA DE BIOLUMINICENSIA MICROBIANA BASADA EN NTC 4433: 2015	Crecimiento en aerobiosis a 35°C	1	AUSENTE	0	AUSENTE (No presentar crecimiento)
		2	AUSENTE	0	
		3	AUSENTE	0	
		4	AUSENTE	0	
		5	AUSENTE	0	
	Crecimiento en anaerobiosis a 35°C	1	AUSENTE	0	AUSENTE (No presentar crecimiento)
		2	AUSENTE	0	
		3	AUSENTE	0	
		4	AUSENTE	0	
		5	AUSENTE	0	
	Crecimiento en aerobiosis a 55°C	1	AUSENTE	0	AUSENTE (No presentar crecimiento)
		2	AUSENTE	0	
		3	AUSENTE	0	
		4	AUSENTE	0	
		5	AUSENTE	0	
	Crecimiento en anaerobiosis a 55°C	1	AUSENTE	0	AUSENTE (No presentar crecimiento)
		2	AUSENTE	0	
		3	AUSENTE	0	
		4	AUSENTE	0	
		5	AUSENTE	0	

Nota: Los anteriores resultados son válidos únicamente para la muestra análizada. Este documento no se permite reproducir sin la autorización expresa del laboratorio.
N: numero de muestra

Tecnica Rapida de Bioluminicensia Microbiana MLS II : Resultados luego de 48 - 72 horas de Incubacion a 30°C- 35°C y 55°C Respectivamente. Siendo Homologa a la Prueba de esterilidad comercial por NTC 4433:2015 (No presenta crecimiento bacteriano depues de 10 a 14 dias de incubacion de 30°C a 35°C , No presenta crecimiento bacteriano depues de 5 a 10 dias de incubacion a 55°C.

OBSERVACIONES

De acuerdo a los analisis realizados, la muestra cumple con los parámetros organolecticos, Fisicoquimicos establecidos por la NTC 5246/2004 (reaprobada 06/12/2023) productos lacteos, bebida lactea con avena.

Maria Alejandra Quinter L. Coordinadora de Calidad	Caroline Guerrero Caroline Mishel Guerrero C. Microbiologa.

42040

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2515733

Fecha de emisión: 2025-07-18

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CENTRO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS BUENA SIEMBRA SAS
Nit	901099345-1
Direccion	CL 44 33 24 BRR PARAISO BAJO
Ciudad	GIRON
Responsable	Sonia Correa
Cargo	Gerente
./Fax	+57573233205790
E-mail	gerenciabuenasiembra@gmail.com,calidadbuenasiembra@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Planta
Responsable	CENTRO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS BUENA SIEMBRA SAS
Fecha y Hora	2025-07-12 - 10:40:00
Cadena Custodia	20697
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Ponque combinado (chocolate y banano)		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-07-12	**No. de Muestra**	2515733
Fecha de análisis	2025-07-12	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	26 °C
Lote (+)	A48012	**Fecha Vencimiento (+)**	01/08/25
Fecha Elaboración (+)	N/A	**Proveedor (+)**	N/A
Cantidad	350 g	**Empaque**	Bolsa plástica
Área	Proceso	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	+/- U	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Detección de Salmonella Spp.	ISO 6579-1:2017/Adm. 1:2020	No Aplica	Ausencia o Presencia / 25g	Ausencia	Ausencia
Recuento de Escherichia coli	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	1	UFC/g	<10	< 10
Recuento de Mohos	AOAC 100401, 22 de diciembre de 2023	1	UFC/g	<10	100 - 200
Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva*	MicroVal 2008LR14	1	UFC/g	<100	< 100

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S

42041

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2515733

Fecha de emisión: 2025-07-18

3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.
6 U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura k=2, correspondiente al 95% de confianza.

Observaciones:
Valores de referencia según: Resolución 1407/2022 - 8.2

PROCESA: **AUTORIZA:**

Gabriela Sánchez F.

Edgar Ramirez

GABRIELA SANCHEZ / ANALISTA MICROBIOLOGÍA **EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL**

*** FIN DEL INFORME ***

42042

Línea gratuita nacional:
01 8000 110 000
www.freskaleche.com.co

Código: FRAC-738
Versión: 02

Proceso: Aseguramiento de la Calidad Subproceso: Gestión de Laboratorios Formato: Certificado de calidad leche UHT

Producto	LECHE UHT ENTERA ALQ
Referencia	200ml
Fecha de producción	23/05/2025
Fecha de analisis	23/05/2025
Fecha de vencimiento	02/09/2025
Lote	L 02/9 EL1 –EL2- EL3

RESULTADOS DE ANÁLISIS FISICOQUÍMICO LECHE EN EL PROCESO

%Grasa (min 3,0) Mét.Gerber	%Acidez (0,13-0,16 % Ácido Láctico) Mét.Volumetría	pH (6,55-6,75) Met.Potenciometria	Densidad (1,0295-1,0330) Met.Gravimétrico	% E.S.T (min 11,2) Met. Cálculo	% E.S.D (min 8,2) Met. Cálculo	Índice crioscópico (-0,540-0,510 °C) Mét. Crioscopia	Análisis Sensorial (color,olor,sabor:Caracteristico)	Concepto
3,7	0,13	6,73	1,0320	12,58	8,88	-0,517	Característico	Liberado
3,8	0,13	6,76	1,0322	12,75	8,95	-0,520	Característico	Liberado

METALES PESADOS < 0,02 mg/kg	AFLATOXINAS M1	MELAMINA	PLAGUICIDAS	ANTIBIOTICOS
plomo	< 0.0005 mg/kg	< 2.5 mg/kg	< 0,01 mg/kg	No detectable
< LMR	<LMR	<LMR	<LMR	No detectable

Nota: Datos soportados bajo plan de muestreo interno para metales pesados, aflatoxinas, melamina, plaguicidas.
LMR: Límite Máx. Residual

RESULTADOS PRODUCTO TERMINADO LECHE UHT

FISICOQUIMICO Y SENSORIAL

MATERIA GRASA % m/m	EXTRACTO SECO TOTAL % m/m	EXTRACTO SECO DESENGRASADO %m/m	PEROXIDASA	FOSFATASA	DENSIDAD 15/15°C (g/ml)	ACIDEZ EXPRESADO COMO ACIDO LACTICO %m/v	pH	INDICE CRIOSCOPICO °C	SENSORIAL COLOR, OLOR, SABOR)
3,2	11,73	8,53	Negativa	Negativa	1,0310	0,14	6,72	-0,519	Característico

Análisis	Fecha reporte	Técnica	Resultado cuantitativo
Caseinomacropéptido (CMP)	29/04/2025	HPLC-UV	<15 mg/L [CMP]

MICROBIOLÓGICO

Recuento Enterobacterias: < 1 UFC/ml Recuento Aerobios mesófilos: 0 UFC/ml
Recuento Esporas aerobias a 80 °C y 92°C: 0 UFC/ml
*Esterilidad Comercial 35°C y 55°C: **Satisfactoria**

*Soportado bajo plan de muestreo interno.

Aryli Paba Rincón Especialista Aseg. Calidad

Edwin Alexis Navarro Angulo
Coordinador Aseg.Calidad

420443

SYTAL
SERVICIO Y TECNOLOGIA EN ALIMENTOS S.A.S

INFORME DE RESULTADOS

No. IE-0716-25

Nombre	**CNG COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES SAS**		
Dirección	Calle 36 No 27-71 Of. 719	Fecha toma de muestra	2025-julio-14
Responsable	Claudia Quiñones	Fecha de recepción	2025-julio-14
Teléfono	315 9267220	Fecha de análisis	2025-julio-14
Procedimiento de muestreo	Puntual	Fecha de informe	2025-julio-19
Descripción de la muestra	Ponque con cobertura de chocolate	Lote: 319625	
Muestra No	AE-MB0716	FV: 04/08/2025	

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Parámetro	Unidades	Resultado	Limites	Método	Técnica Utilizada
Recuento de mohos	UFC/g	50	Max. 200	NTC 5698	Recuento en Placa
Escherichia coli	UFC/g	<10	<10	NTC 4458	Recuento en Placa

Verificación de parámetros Resolución 1407 de 2022
Los resultados son válidos únicamente para el ítem analizado
Este certificado de análisis solo puede ser reproducido íntegramente y con autorización escrito del laboratorio
El Laboratorio se responsabiliza exclusivamente de los análisis practicados a la muestra recepcionada

Atentamente,

TQ. OMAR L. RODRIGUEZ M.
Director Técnico

42044

Línea gratuita nacional:
01 8000 110 000
www.freskaleche.com.co

Proceso: Aseguramiento de la Calidad Subproceso: Gestión de Laboratorios Formato: Certificado de calidad yogurt

Código: FRAC- 738
Versión: 02

Producto	YOGURT
Referencia	200 gr sabor Melocotón
Fecha de producción	09/07/2025
Fecha de analisis	09/07/2025
Fecha de vencimiento	22/08/2025
Lote	0815 A

RESULTADOS DE ANÁLISIS FISICOQUÍMICO LECHE CRUDA UTILIZADA EN EL PROCESO

%Grasa (min 3,0) Mét.Gerber	%Acidez (0,13-0,16 % Ácido Láctico) Mét.Volumetría	pH (6,55-6,75) Met.Potenciometría	Densidad (1,0295-1,0330) Met.Gravimétrico	% E.S.T (min 11,2) Met. Cálculo	% E.S.D (min 8,2) Met. Cálculo	Índice crioscópico (-0,540-0,510 °C) Mét. Crioscopia	Análisis Sensorial (color,olor,sabor:Característico)	Concepto
3,6	0,13	6,72	1,0320	12,46	8,86	-0,518	Aceptable	Liberado

RESULTADOS CONTAMINANTES *

METALES PESADOS < 0,02 mg/kg	AFLATOXINAS M1	MELAMINA	PLAGUICIDAS	ANTIBIOTICOS
plomo	< 0.0005 mg/kg	< 2.5 mg/kg	< 0,01 mg/kg	No detectable
< LMR	<LMR	No realizado	<LMR	No detectable

Nota: Datos soportados bajo plan de muestreo interno para metales pesados, aflatoxinas, melamina, plaguicidas.
LMR: Límite Máx Residual

RESULTADOS PRODUCTO TERMINADO YOGURT

FISICO QUIMICOS					MICROBIOLOGICOS			RESULTADOS SENSORIALES		
MATERIA GRASA % m/m	SOLIDOS LACTEOS NO GRASOS %m/m	ACIDEZ COMO ACIDO LACTICO % m/m	FOSFATASA	PROTEINA LACTEA %m/m	COLIFORMES TOTALES	COLIFORMES FECALES	MOHOS Y LEVADURAS	OLOR	COLOR	SABOR
2,6	14,60	0,67	NEGATIVA	3,0	<10	<10	<10	CARACTERISTICO		

VALIDO UNICAMENTE PARA LA MUESTRA ANALIZADA

Análisis	Fecha reporte	Técnica	Resultado cuantitativo
Caseinomacropéptido (CMP)	14/07/2025	HPLC-UV	<15 mg/L [CMP]

ARYLI PABA

Aryli Paba Rincón Especialista
Aseg.Calidad

Anderson Arguello

Anderson Arguello García Apoyo
Aseg. Calidad

42045

Línea gratuita nacional
01 8000 110 000
www.freskaleche.com.co

Proceso: Aseguramiento de la Calidad Subproceso: Gestión de Laboratorios Formato: Certificado de calidad yogurt

Código: FRAC- 738
Versión: 02

Producto	YOGURT
Referencia	200 gr sabor Fresa
Fecha de producción	26/06/2025
Fecha de analisis	26/06/2025
Fecha de vencimiento	22/08/2025
Lote	08124 C

RESULTADOS DE ANÁLISIS FISICOQUÍMICO LECHE CRUDA UTILIZADA EN EL PROCESO

%Grasa (min 3,0) Mét.Gerber	%Acidez (0,13-0,16 % Ácido Láctico) Mét.Volumetria	pH (6,55-6,75) Met.Potenciometría	Densidad (1,0295-1,0330) Met.Gravimétrico	% E.S.T (min 11,2) Met. Cálculo	% E.S.D (min 8,2) Met. Cálculo	Índice crioscópico (-0,540-0,510 °C) Mét. Crioscopia	Análisis Sensorial (color,olor,sabor:Característico)	Concepto
3,7	0,13	6,73	1,0316	12,48	8,78	-0,513	Aceptable	Liberado

RESULTADOS CONTAMINANTES *

METALES PESADOS < 0,02 mg/kg	AFLATOXINAS M1	MELAMINA	PLAGUICIDAS	ANTIBIOTICOS
plomo	< 0.0005 mg/kg	< 2.5 mg/kg	< 0,01 mg/kg	No detectable
< LMR	<LMR	No realizado	<LMR	No detectable

Nota: Datos soportados bajo plan de muestreo interno para metales pesados, aflatoxinas, melamina, plaguicidas.
LMR: Límite Máx Residual

RESULTADOS PRODUCTO TERMINADO YOGURT

FISICO QUIMICOS					MICROBIOLOGICOS			RESULTADOS SENSORIALES		
MATERIA GRASA % m/m	SOLIDOS LACTEOS NO GRASOS %m/m	ACIDEZ COMO ACIDO LACTICO % m/m	FOSFATASA	PROTEINA LACTEA %m/m	COLIFORMES TOTALES	COLIFORMES FECALES	MOHOS Y LEVADURAS	OLOR	COLOR	SABOR
2,7	15,93	0,68	NEGATIVA	3,0	<10	<10	<10	CARACTERISTICO		

VÁLIDO UNICAMENTE PARA LA MUESTRA ANALIZADA

Análisis	Fecha reporte	Técnica	Resultado cuantitativo
Caseinomacropéptido (CMP)	02/07/2025	HPLC-UV	<15 mg/L [CMP]

Aryli Paba Rincón Especialista
Aseg.Calidad

Anderson Arguello García Apoyo
Aseg. Calidad

42046

Línea gratuita nacional:
01 8000 110 000
www.freskaleche.com.co

Proceso: Aseguramiento de la Calidad Subproceso: Gestión de Laboratorios Formato: Certificado de calidad yogurt

Código: FRAC- 738
Versión: 02

Producto	YOGURT
Referencia	200 gr sabor Mora
Fecha de producción	09/07/2025
Fecha de analisis	09/07/2025
Fecha de vencimiento	22/08/2025
Lote	08216 B

RESULTADOS DE ANÁLISIS FISICOQUÍMICO LECHE CRUDA UTILIZADA EN EL PROCESO

%Grasa (min 3,0) Mét.Gerber	%Acidez (0,13-0,16 % Ácido Láctico) Mét.Volumetría	pH (6,55-6,75) Met.Potenciometría	Densidad (1,0295-1,0330) Met.Gravimétrico	% E.S.T (min 11,2) Met. Cálculo	% E.S.D (min 8,2) Met. Cálculo	Índice crioscópico (-0,540-0,510 °C) Mét. Crioscopia	Análisis Sensorial (color,olor,sabor:Caracteristico)	Concepto
3,6	0,13	6,72	1,0320	12,46	8,86	-0,518	Aceptable	Liberado

RESULTADOS CONTAMINANTES *

METALES PESADOS < 0,02 mg/kg	AFLATOXINAS M1	MELAMINA	PLAGUICIDAS	ANTIBIOTICOS
plomo	< 0.0005 mg/kg	< 2.5 mg/kg	< 0,01 mg/kg	No detectable
< LMR	<LMR	No realizado	<LMR	No detectable

Nota: Datos soportados bajo plan de muestreo interno para metales pesados, aflatoxinas, melamina, plaguicidas.
LMR: Límite Máx Residual

RESULTADOS PRODUCTO TERMINADO YOGURT

FISICO QUIMICOS					MICROBIOLOGICOS			RESULTADOS SENSORIALES		
MATERIA GRASA % m/m	SOLIDOS LACTEOS NO GRASOS %m/m	ACIDEZ COMO ACIDO LACTICO % m/m	FOSFATASA	PROTEINA LACTEA %m/m	COLIFORMES TOTALES	COLIFORMES FECALES	MOHOS Y LEVADURAS	OLOR	COLOR	SABOR
2,6	14,60	0,67	NEGATIVA	3,0	<10	<10	<10	CARACTERISTICO		

VÁLIDO UNICAMENTE PARA LA MUESTRA ANALIZADA

Análisis	Fecha reporte	Técnica	Resultado cuantitativo
Caseinomacropéptido (CMP)	14/07/2025	HPLC-UV	<15 mg/L [CMP]

ARYLI PABA

Aryli Paba Rincón Especialista
Aseg.Calidad

Anderson Arguello

Anderson Arguello García Apoyo
Aseg. Calidad

42047

SYTAL
SERVICIO Y TECNOLOGIA EN ALIMENTOS S.A.S

INFORME DE RESULTADOS

No. IE-0720-25

Nombre	**PRODUCTOS MOLPAN**		
Dirección	Calle 16 # 59-79 Bodega 1 Girón - Santander	Fecha toma de muestra	2025-julio-11
Responsable	Álvaro Quinche	Fecha de recepción	2025-julio-12
Teléfono	3173705813	Fecha de análisis	2025-julio-12
Procedimiento de muestreo	Al Azar	Fecha de informe	2025-julio-17
Descripción de la muestra	Galleta casera	Lote: 11072025; FF: 11/07/2025	
Muestra No	AE-MB0720	FV: 10/08/2025	

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Parámetro	Unidades	Resultado	Limites	Método	Técnica Utilizada
Recuento de mohos	UFC/g	<10	Max. 200	NTC 5698	Recuento en Placa
Escherichia coli	UFC/g	<10	<10	NTC 4458	Recuento en Placa

Verificación de parámetros Resolución 1407 de 2022
Los resultados son válidos únicamente para el ítem analizado
Este certificado de análisis solo puede ser reproducido íntegramente y con autorización escrita del laboratorio
El Laboratorio se responsabiliza exclusivamente de los análisis practicados a la muestra recepcionada

Atentamente,

TQ. OMAR L. RODRIGUEZ M
Director Técnico

420248

FR-PLL-014	PLANTA INDUSTRIAL QUICK AND TASTY (RAPIDOS Y SABROSOS DE COLOMBIA) S.A.	Quick&Tasty Rápidos y Sabrosos
VERSION 6	RESULTADO DE ANALISIS	
10/mayo/2016		

Producto /Lote	Avena Natural UHT Mr Quick x 200ml L252832A	Recolectado por	Caroline Guerrero
Fecha de producción	08/07/2025	Lugar de muestreo	Linea UHT
Fecha de Vencimiento	07/10/2025	Clase de empaque	Empaque Plastico Original
Código de laboratorio	21264	Proceso	UHT
Fecha de muestreo	08/07/2025	Fecha de informe	14/07/2025
Fecha de análisis	09/07/2025	Ordenado por	Yertis Pineda C

ANALISIS ORGANOLEPTICO

ANALISIS	RESULTADO	ESPECIFICACION
Olor	Característico	Característico
Color	Normal	Normal
Sabor	Característico	Característico
Textura	Normal	Normal
Apariencia	Bueno	Bueno

ANALISIS FISICO-QUIMICO

ANALISIS	UNIDAD	RESULTADO	ESPECIFICACION
Acidez como acido lactico % m/v	% m/v	0,07	0,06-0,12
pH	-----	6,57	6,5 - 6,8
Densidad gr/ml	g/ml	1,058	1,040 - 1,055
% Grasa	%	1,6	min 1,5
° Brix	%	12,8	11 a 15
Fosfatasa	-------	Negativa	Negativa
Peroxidasa	-------	Negativa	Negativa

ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETROS	PARAMETROS	n	RESULTADOS	ESPECIFICACION C	ESPECIFICACION m/M
PRUEBA DE ESTERILIDAD COMERCIAL POR TECNICA RAPIDA DE BIOLUMINICENSIA MICROBIANA BASADA EN NTC 4433: 2015	Crecimiento en aerobiosis a 35°C	1	AUSENTE	0	AUSENTE (No presentar crecimiento)
		2	AUSENTE	0	
		3	AUSENTE	0	
		4	AUSENTE	0	
		5	AUSENTE	0	
	Crecimiento en anaerobiosis a 35°C	1	AUSENTE	0	AUSENTE (No presentar crecimiento)
		2	AUSENTE	0	
		3	AUSENTE	0	
		4	AUSENTE	0	
		5	AUSENTE	0	
	Crecimiento en aerobiosis a 55°C	1	AUSENTE	0	AUSENTE (No presentar crecimiento)
		2	AUSENTE	0	
		3	AUSENTE	0	
		4	AUSENTE	0	
		5	AUSENTE	0	
	Crecimiento en anaerobiosis a 55°C	1	AUSENTE	0	AUSENTE (No presentar crecimiento)
		2	AUSENTE	0	
		3	AUSENTE	0	
		4	AUSENTE	0	
		5	AUSENTE	0	

Nota: Los anteriores resultados son válidos únicamente para la muestra análizada. Este documento no se permite reproducir sin la autorización expresa del laboratorio.
N: numero de muestra

Tecnica Rapida de Bioluminicensia Microbiana MLS II : Resultados luego de 48 - 72 horas de Incubacion a 30°C- 35°C y 55°C Respectivamente. Siendo Homologa a la Prueba de esterilidad comercial por NTC 4433:2015 (No presenta crecimiento bacteriano depues de 10 a 14 dias de incubacion de 30°C a 35°C , No presenta crecimiento bacteriano depues de 5 a 10 dias de incubacion a 55°C.

OBSERVACIONES

De acuerdo a los analisis realizados, la muestra cumple con los parámetros organolecticos, Fisicoquimicos establecidos por la NTC 5246/2004 (reaprobada 06/12/2023) productos lacteos, bebida lactea con avena.

Maria Alejandra Quinter L. Coordinadora de Calidad	Caroline Guerrero Caroline Mishel Guerrero C. Microbiologa.

42049

FR-PLL-014	PLANTA INDUSTRIAL QUICK AND TASTY (RAPIDOS Y SABROSOS DE COLOMBIA) S.A.	Quick&Tasty Rápidos y Sabrosos
VERSION 6	RESULTADO DE ANALISIS	
10/mayo/2016		

Producto /Lote	Avena Natural UHT Mr Quick x 200ml L252762A	Recolectado por	Caroline Guerrero
Fecha de producción	04/07/2025	Lugar de muestreo	Linea UHT
Fecha de Vencimiento	03/10/2025	Clase de empaque	Empaque Plastico Original
Código de laboratorio	21104	Proceso	UHT
Fecha de muestreo	04/07/2025	Fecha de informe	09/07/2025
Fecha de análisis	04/07/2025	Ordenado por	Yerlis Pineda C

ANALISIS ORGANOLEPTICO

ANALISIS	RESULTADO	ESPECIFICACION
Olor	Característico	Característico
Color	Normal	Normal
Sabor	Característico	Característico
Textura	Normal	Normal
Apariencia	Bueno	Bueno

ANALISIS FISICO-QUIMICO

ANALISIS	UNIDAD	RESULTADO	ESPECIFICACION
Acidez como acido lactico % m/v	% m/v	0,07	0,06-0,12
pH	-----	6,57	6,5 - 6,8
Densidad gr/ml	g/ml	1,058	1,040 - 1,055
% Grasa	%	1,6	min 1,5
° Brix	%	12,8	11 a 15
Fosfatasa	------	Negativa	Negativa
Peroxidasa	------	Negativa	Negativa

ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETROS	PARAMETROS	n	RESULTADOS	ESPECIFICACION C	ESPECIFICACION m/M
PRUEBA DE ESTERILIDAD COMERCIAL POR TECNICA RAPIDA DE BIOLUMINICENSIA MICROBIANA BASADA EN NTC 4433: 2015	Crecimiento en aerobiosis a 35°C	1	AUSENTE	0	AUSENTE (No presentar crecimiento)
		2	AUSENTE	0	
		3	AUSENTE	0	
		4	AUSENTE	0	
		5	AUSENTE	0	
	Crecimiento en anaerobiosis a 35°C	1	AUSENTE	0	AUSENTE (No presentar crecimiento)
		2	AUSENTE	0	
		3	AUSENTE	0	
		4	AUSENTE	0	
		5	AUSENTE	0	
	Crecimiento en aerobiosis a 55°C	1	AUSENTE	0	AUSENTE (No presentar crecimiento)
		2	AUSENTE	0	
		3	AUSENTE	0	
		4	AUSENTE	0	
		5	AUSENTE	0	
	Crecimiento en anaerobiosis a 55°C	1	AUSENTE	0	AUSENTE (No presentar crecimiento)
		2	AUSENTE	0	
		3	AUSENTE	0	
		4	AUSENTE	0	
		5	AUSENTE	0	

Nota: Los anteriores resultados son válidos únicamente para la muestra análizada. Este documento no se permite reproducir sin la autorización expresa del laboratorio.
N: numero de muestra

Tecnica Rapida de Bioluminicensia Microbiana MLS II : Resultados luego de 48 - 72 horas de Incubacion a 30°C- 35°C y 55°C Respectivamente. Siendo Homologa a la Prueba de esterilidad comercial por NTC 4433:2015 (No presenta crecimiento bacteriano depues de 10 a 14 dias de incubacion de 30°C a 35°C , No presenta crecimiento bacteriano depues de 5 a 10 dias de incubacion a 55°C.

OBSERVACIONES

De acuerdo a los analisis realizados, la muestra cumple con los parámetros organolecticos, Fisicoquimicos establecidos por la NTC 5246/2004 (reaprobada 06/12/2023) productos lacteos, bebida lactea con avena.

Maria Alejandra Quinter L. Coordinadora de Calidad	Caroline Guerrero **Caroline Mishel Guerrero C. Microbiologa.**

42050

FR-PLL-014	PLANTA INDUSTRIAL QUICK AND TASTY (RAPIDOS Y SABROSOS DE COLOMBIA) S.A.	Quick&Tasty Rápidos y Sabrosos
VERSION 6	RESULTADO DE ANALISIS	
10/mayo/2016		

Producto /Lote	Avena Natural UHT Mr Quick x 200ml L252842A	Recolectado por	Caroline Guerrero
Fecha de producción	09/07/2025	Lugar de muestreo	Linea UHT
Fecha de Vencimiento	08/10/2025	Clase de empaque	Empaque Plastico Original
Código de laboratorio	21268	Proceso	UHT
Fecha de muestreo	09/07/2025	Fecha de informe	15/07/2025
Fecha de análisis	10/07/2025	Ordenado por	Yerlis Pineda C

ANALISIS ORGANOLEPTICO

ANALISIS	RESULTADO	ESPECIFICACION
Olor	Característico	Característico
Color	Normal	Normal
Sabor	Característico	Característico
Textura	Normal	Normal
Apariencia	Bueno	Bueno

ANALISIS FISICO-QUIMICO

ANALISIS	UNIDAD	RESULTADO	ESPECIFICACION
Acidez como acido lactico % m/v	% m/v	0,07	0,06-0,12
pH	-----	6,57	6,5 - 6,8
Densidad gr/ml	g/ml	1,058	1,040 - 1,055
% Grasa	%	1,6	min 1,5
° Brix	%	12,8	11 a 15
Fosfatasa	------	Negativa	Negativa
Peroxidasa	------	Negativa	Negativa

ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETROS	PARAMETROS	n	RESULTADOS	ESPECIFICACION C	ESPECIFICACION m/M
PRUEBA DE ESTERILIDAD COMERCIAL POR TECNICA RAPIDA DE BIOLUMINICENSIA MICROBIANA BASADA EN NTC 4433: 2015	Crecimiento en aerobiosis a 35°C	1	AUSENTE	0	AUSENTE (No presentar crecimiento)
		2	AUSENTE	0	
		3	AUSENTE	0	
		4	AUSENTE	0	
		5	AUSENTE	0	
	Crecimiento en anaerobiosis a 35°C	1	AUSENTE	0	AUSENTE (No presentar crecimiento)
		2	AUSENTE	0	
		3	AUSENTE	0	
		4	AUSENTE	0	
		5	AUSENTE	0	
	Crecimiento en aerobiosis a 55°C	1	AUSENTE	0	AUSENTE (No presentar crecimiento)
		2	AUSENTE	0	
		3	AUSENTE	0	
		4	AUSENTE	0	
		5	AUSENTE	0	
	Crecimiento en anaerobiosis a 55°C	1	AUSENTE	0	AUSENTE (No presentar crecimiento)
		2	AUSENTE	0	
		3	AUSENTE	0	
		4	AUSENTE	0	
		5	AUSENTE	0	

Nota: Los anteriores resultados son válidos únicamente para la muestra análizada. Este documento no se permite reproducir sin la autorización expresa del laboratorio.
N: numero de muestra

Tecnica Rapida de Bioluminicensia Microbiana MLS II : Resultados luego de 48 - 72 horas de Incubacion a 30°C- 35°C y 55°C Respectivamente. Siendo Homologa a la Prueba de esterilidad comercial por NTC 4433:2015 (No presenta crecimiento bacteriano depues de 10 a 14 dias de incubacion de 30°C a 35°C , No presenta crecimiento bacteriano depues de 5 a 10 dias de incubacion a 55°C.

OBSERVACIONES

De acuerdo a los analisis realizados, la muestra cumple con los parámetros organolecticos, Fisicoquimicos establecidos por la NTC 5246/2004 (reaprobada 06/12/2023) productos lacteos, bebida lactea con avena.

Maria Alejandra Quinter L. Coordinadora de Calidad	Caroline Guerrero Caroline Mishel Guerrero C. Microbiologa.

42051

SYTAL
SERVICIO Y TECNOLOGIA EN ALIMENTOS S.A.S

INFORME DE RESULTADOS

No. IE-0719-25

Nombre	PRODUCTOS MOLPAN		
Dirección	Calle 16 # 59-79 Bodega 1 Girón - Santander	Fecha toma de muestra	2025-julio-10
Responsable	Álvaro Quinche	Fecha de recepción	2025-julio-11
Teléfono	3173705813	Fecha de análisis	2025-julio-11
Procedimiento de muestreo	Al Azar	Fecha de informe	2025-julio-16
Descripción de la muestra	Galleta chips de chocolate	Lote: 10072025; FF: 10/07/2025	
Muestra No	AE-MB0719	FV: 09/08/2025	

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Parámetro	Unidades	Resultado	Limites	Método	Técnica Utilizada
Recuento de mohos	UFC/g	10	Max. 200	NTC 5698	Recuento en Placa
Escherichia coli	UFC/g	<10	<10	NTC 4458	Recuento en Placa

Verificación de parámetros Resolución 1407 de 2022
Los resultados son válidos únicamente para el ítem analizado
Este certificado de análisis solo puede ser reproducido íntegramente y con autorización escrita del laboratorio
El Laboratorio se responsabiliza exclusivamente de los análisis practicados a la muestra recepcionada

Atentamente,

TQ. OMAR L. RODRIGUEZ M
Director Técnico

42052

Educación / Alcaldía de Bucaramanga / Alimentos para Aprender / PAE	**SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA** **PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE**
	ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE RACION INDUSTRIALZIADA (RI)

Fecha	25/07/2025	**Hora inicio:** 11:00 a.m.	**Hora final:** 4:00 P.M.
Lugar	Calle 28 #14-58 Barrio Centro- Bodega del operador Unión Temporal NUTRIPAE 25 – Grupo 1		
Tema	Verificación de los productos de la Modalidad Ración industrializada		

OBJETIVO	Realizar la verificación y revisión de los productos (lácteos, panificados, dulces/postres) de la modalidad ración industrializada establecidos en el ciclo de menús a entregar en la semana de ejecución 24 la cual corresponde del 28 de julio al 01 de agosto del año 2025.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Siendo las 11:00 a.m. los funcionarios del equipo técnico de apoyo a la supervisión: Yeimi Carolina Orozco Ortiz y Hery Sánchez, se disponen a iniciar la verificación de los productos Ración Industrializada en la bodega del operador UT NUTRIPAE25 - OPERADOR DEL GRUPO 1, la cual se entregará en la semana 24 de ejecución la cual corresponde su entrega del 28 de julio al 01 de agosto del año 2025.

La verificación de los productos se realiza de acuerdo con el ciclo de menús aprobado por el componente nutricional quedando de la siguiente manera, para el suministro a los beneficiarios, como novedad se autoriza intercambio derivado de cereal BROWNE del menú 17:

1 MENÚS

COMPONENTES	MENÚ No. 16	MENÚ No. 17	MENÚ No. 18	MENÚ No. 19	MENÚ No. 20
LÁCTEOS	Avena UAT (UHT)	Leche UAT (UHT)	Avena UAT (UHT)	Yogurt	Leche líquida entera saborizada (UAT/UHT)
DERIVADO DE CEREAL	Croissant	BROWNIE	Mantecada	Rosquitas	Galleta rizada blanca
FRUTA	-	Manzana	Mandarina/ ciruela	Banano	-
AZÚCARES Y DULCES	Panelita con leche con coco (cocada)	-	-	-	Leche condensada azucarada

A continuación, se describen los productos verificados por menú según aprobación previa por el componente nutricional.

COPIA CONTROLADA

42053

SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA
PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE

ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE RACION INDUSTRIALZIADA (RI)

MENÚ No. 16



BEBIDA LACTEA

ROTULO				LOTE / FV	REGISTRO / NOTIFICACION SANITARIA RSA-0022870-2022		
					[redacted]		
					CONCEPTO (CUMPLE/ NO CUMPLE) CUMPLE		
PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	GRAMAJE	UNIDADES	CONCEPTO (C/NC)
AVENA UAT (UHT)	QUICK AND TASTE (RAPIDOS Y SABROSOS)	QUICK AND TASTE (RAPIDOS Y SABROSOS)	L252942B	151025	200 ml	10.395 unidades	CUMPLE

COPIA CONTROLADA

42054

Educación / Alimentos para Aprender / Alcaldía de Bucaramanga / PAE	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE
	ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE RACION INDUSTRIALZIADA (RI)

DERIVADO CEREAL

ROTULO		LOTE / FV	REGISTRO / NOTIFICACION SANITARIA NSA-0020801-2025
			 CONCEPTO (CUMPLE/NO CUMPLE) CUMPLE

PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	GRAMAJE	UNIDADES	CONCEPTO (C/NC)
CROISSANT	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOGALES CNG S.A.S – PANIFICADORA LEBRIJA S.A.S	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	19/07/25	08/08/25	40 gramos	1370 unidades	**CUMPLE**
					60 gramos	5.800 unidades	**CUMPLE**
					80 gramos	2.500 unidades	**CUMPLE**
					100 gramos	740 unidades	**CUMPLE**

DULCE / POSTRE

ROTULO		LOTE / FV	REGISTRO / NOTIFICACION SANITARIA RSA-0022073-2022
			 CONCEPTO (CUMPLE/NO CUMPLE) CUMPLE

PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	GRAMAJE	UNIDADES	CONCEPTO
PANELITA CON LECHE CON COCO (COCADA)	RICOLAC	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	L25042	04 OCT 25	15 gramos	10.400 unidades	**CUMPLE**

COPIA CONTROLADA

Educación | Alcaldía de Bucaramanga | Alimentos para Aprender | PAE

SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA
PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE

ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE RACION INDUSTRIALZIADA (RI)

MENÚ No. 17



EL MENU INCLUYE FRUTA **MANZANA,** LA CUAL SE VERIFICARÁ EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS POR EL EQUIPO DE APOYO SUPERVISIÓN PAE.

BEBIDA LACTEA

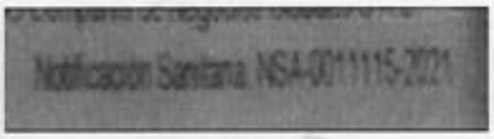
ROTULO				**LOTE / FV** 	**REGISTRO / NOTIFICACION SANITARIA** **RSIAE02M54795**  **CONCEPTO (CUMPLE/NO CUMPLE)** **CUMPLE**		
PRODUCTO	**FABRICANTE**	**PROVEEDOR**	**LOTE**	**FECHA DE VENCIMIENTO**	**GRAMAJE**	**UNIDADES**	**CONCEPTO (C/NC)**
LECHE UAT (UHT)	ALQUERIA	FRESKALECHE	L 1/10	03 SEP 25	200 ml	11.190 unidades	**CUMPLE**

COPIA CONTROLADA

42056

Educación / Alimentos para Aprender / Alcaldía de Bucaramanga / PAE	**SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA** **PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE**
	ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE RACION INDUSTRIALZIADA (RI)

DERIVADO CEREAL

ROTULO				**LOTE / FV** 	**REGISTRO / NOTIFICACION SANITARIA** **NSA- 0011115-2021**  **CONCEPTO (CUMPLE/NO CUMPLE)** **CUMPLE**		
PRODUCTO	**FABRICANTE**	**PROVEEDOR**	**LOTE**	**FECHA DE VENCIMIENTO**	**GRAMAJE**	**UNIDADES**	**CONCEPTO (C/NC)**
BROWNIE	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES CNG S.A.S – Del Cerro S.A.S	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	L 320325	11/ago/2025	40 gramos	1.370 unidades	**CUMPLE**
					60 gramos	5.800 unidades	**CUMPLE**
					80 gramos	2.500 unidades	**CUMPLE**
					100 gramos	470 unidades	**CUMPLE**

MENÚ No. 18



EL MENU INCLUYE FRUTA **MANDARINA/CIRUELA**, LA CUAL SE VERIFICARÁ EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS POR EL EQUIPO DE APOYO SUPERVISIÓN PAE.

COPIA CONTROLADA

42057

SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA
PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE

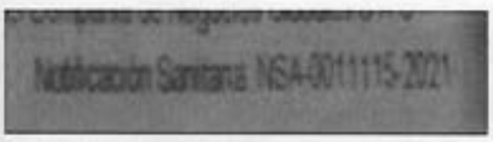
ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE RACION INDUSTRIALZIADA (RI)

BEBIDA LACTEA

ROTULO		LOTE / FV	REGISTRO / NOTIFICACION SANITARIA
			RSA-0022870-2022
			
			CONCEPTO (CUMPLE/ NO CUMPLE)
			CUMPLE

PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	GRAMAJE	UNIDADES	CONCEPTO (C/NC)
AVENA UAT (UHT)	QUICK AND TASTE (RAPIDOS Y SABROSOS)	QUICK AND TASTE (RAPIDOS Y SABROSOS)	L252942B	151025	200 ml	10.395 unidades	CUMPLE

DERIVADO CEREAL

ROTULO		LOTE / FV	REGISTRO / NOTIFICACION SANITARIA
			NSA-0011115-2021
			
			CONCEPTO (CUMPLE/NO CUMPLE)
			CUMPLE

PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	GRAMAJE	UNIDADES	CONCEPTO (C/NC)
MANTECADA	COMPAÑIA DE NEGOCIOS GLOBALES CNG S.A.S – Del Cerro S.A.S	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	L320325	11/ago/2025	40 gramos	1370 unidades	CUMPLE
					60 gramos	5.800 unidades	CUMPLE
					80 gramos	2.500 unidades	CUMPLE
					100 gramos	740 unidades	CUMPLE

COPIA CONTROLADA

42058

SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA
PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE

ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE RACION INDUSTRIALZIADA (RI)

MENÚ No. 19



EL MENU INCLUYE FRUTA **BANANO,** EL CUAL SE VERIFICARÁ EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS POR EL EQUIPO DE APOYO SUPERVISIÓN PAE.

BEBIDA LACTEA

ROTULO				**LOTE / FV**	**REGISTRO / NOTIFICACION SANITARIA**		
					**RSA-0031217-2024**		
							
					CONCEPTO (CUMPLE/NO CUMPLE)		
					CUMPLE		
PRODUCTO	**FABRICANTE**	**PROVEEDOR**	**LOTE**	**FECHA DE VENCIMIENTO**	**GRAMAJE**	**UNIDADES**	**CONCEPTO (C/NC)**
YOGURT MORA	FRESKALECHE	FRESKALECHE	L 28216	29 AGO 2025	200 ml	3.480 unidades	**CUMPLE**

42059

SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA
PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE

ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE RACION INDUSTRIALZIADA (RI)

ROTULO		LOTE / FV		REGISTRO / NOTIFICACION SANITARIA RSA-0031217-2024  CONCEPTO (CUMPLE/NO CUMPLE) CUMPLE		

PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	GRAMAJE	UNIDADES	CONCEPTO (C/NC)
YOGURT FRESA	FRESKALECHE	FRESKALECHE	L 28124	29 AGO 2025	200 ml	3.480 unidades	CUMPLE

ROTULO		LOTE / FV		REGISTRO / NOTIFICACION SANITARIA RSA-0031217-2024  CONCEPTO (CUMPLE/NO CUMPLE) CUMPLE		

PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	GRAMAJE	UNIDADES	CONCEPTO (C/NC)
YOGURT MELOCOTON	FRESKALECHE	FRESKALECHE	L 2815	29 AGO 2025	200 ml	3480 unidades	CUMPLE

42060

SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA
PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE

ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE RACION INDUSTRIALZIADA (RI)

DERIVADO CEREAL

ROTULO				LOTE / FV 	REGISTRO / NOTIFICACION SANITARIA NSA-0008117-2020  CONCEPTO (CUMPLE/NO CUMPLE) CUMPLE		
PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	GRAMAJE	UNIDADES	CONCEPTO (C/NC)
ROSQUITAS	COMPAÑÍA DE NOGOCIOS GLOBALES CNG S.A.S – PANIFICADORA SANTA CATALINA	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	162	29/08/2025	24 gramos	7.165 unidades	CUMPLE
					32 gramos	3.245 unidades	CUMPLE

MENÚ No. 20



COPIA CONTROLADA

42061

Educación / Alcaldía de Bucaramanga / Alimentos para Aprender / PAE	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE
	ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE RACION INDUSTRIALZIADA (RI)

BEBIDA LACTEA

ROTULO		LOTE / FV		REGISTRO / NOTIFICACION SANITARIA RSA-0021427-2022  CONCEPTO (CUMPLE/NO CUMPLE) CUMPLE

PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	GRAMAJE	UNIDADES	CONCEPTO (C/NC)
Leche líquida entera saborizada (UAT/UHT)	QUICK AND TASTY (rápidos y sabrosos)	QUICK AND TASTY (rápidos y sabrosos)	L252922B	131025	200 ml	Unidades	CUMPLE

DERIVADO CEREAL

ROTULO		LOTE / FV		REGISTRO / NOTIFICACION SANITARIA NSA-0011351-2021  CONCEPTO (CUMPLE/NO CUMPLE) CUMPLE

PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	GRAMAJE	UNIDADES	CONCEPTO (C/NC)
GALLETA RIZADA	LA MOLIENDA DEL PAN S.A.S	COMERCIALIZADORA SS SANTAND	19/07/2025	18/08/2025	40 g	1435	CUMPLE
					60 g	6125	CUMPLE
					80 g	2765	CUMPLE

COPIA CONTROLADA

Educación | Alcaldía de Bucaramanga | Alimentos para Aprender | PAE

SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA
PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE

ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE RACION INDUSTRIALZIADA (RI)

		ER S.A.S			100 g	825	**CUMPLE**

DULCE / POSTRE

ROTULO				LOTE / FV 	REGISTRO / NOTIFICACION SANITARIA **RSA-0035833-2025** FABRICADO POR: ALIMENTOS RICOLAC S.A.S - Cra 3 No. 5-35/39 TEL: (601) 8245987 CEL: (315)2416787 E-MAIL: gerenciacomercial@ricolac.com SUBACHOQUE-CUNDINAMARCA REGISTRO SANITARIO RSA-0035833-2025 CONCEPTO (CUMPLE/NO CUMPLE) **CUMPLE**		
PRODUCTO	**FABRICANTE**	**PROVEEDOR**	**LOTE**	**FECHA DE VENCIMIENTO**	**GRAMAJE**	**UNIDADES**	**CONCEPTO**
LECHE CONDENSADA	ALIMENTOS RICOLAC S.A.S	COMERCIALIZADORA DE SANTANDER	25011	05 OCT 25	20 gramos	10970	**CUMPLE**

Nota: El operador presenta carta de aclaración emitida por el proveedor CNG Centro de Negocios Globales S.A.S, cuyo fa ante es PANIFICADORA LEBRIJA S.A.S., en relación con una novedad en el etiquetado del producto derivado de cereal - croissant.

Se verificó que el producto se encuentra rotulado como "pan croissant". Frente a esta situación, se aprueba la entrega con la novedad, dejando constancia de que esta no compromete las condiciones de calidad ni la inocuidad del alimento. No obstante, se solicita que el etiquetado sea corregido para las próximas entregas, a fin de cumplir con los requisitos establecidos.

Se adjuntan remanentes observados en bodega

FECHA DE RECEPCIÓN	PRODUCTO	MARCA	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	CANTIDAD RECIBIDA REMANENTES	UNIDAD
3/07/2025	COCADA DE LECHE	RICOLAC	COMERCIALIZADORA SS	25041	06 SEP 25	16	15 gr

COPIA CONTROLADA

Educación

Alimentos para Aprender

Alcaldía de Bucaramanga

PAE

SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA
PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE

ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE RACION INDUSTRIALZIADA (RI)

			SANTANDER S.A.S				
3/07/2025	BOCADILLO TIPO TUME * 15 GR	RICOLAC	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	25005	15 nov 25	35	15 gr
5/06/2025	LECHE CONDENSADA	RICOLAC	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	25009	13 AGO 25	168	20 gr
10/07/2025	AREQUIPE	RICOLAC	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	25009	04 OCT 25	21	20 gr
07/2025	GRANOLA CON COCO Y PASAS	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES CNG S.A.S	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	154	03/04/2026	33	20 gr
10/07/2025	GRANOLA CON COCO Y PASAS	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES CNG S.A.S	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	154	03/04/2026	70	25 gr
10/07/2025	GRANOLA CON COCO Y PASAS	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES CNG S.A.S	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	154	03/04/2026	20	35 gr
17/07/2025	PANELITA CON LECHE X 15 GR	RICOLAC	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	25009	05/DIC/2025	20	15 gr
17/07/2025	AVENA UAT - UHT	QUICK AND TASTY (RAPIDOS Y SABROSOS)	QUICK AND TASTY (RAPIDOS Y SABROSOS)	252842A	081025	40	200 ml
17/07/2025	LECHE ENTERA UHT	ALQUERIA	FRESKALECHE	02/9	02 SEP 2025	90	200 ml
10/07/2025	MANI CON PASAS	SANTA CATALINA	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	108	10/01/2026	94	15 gr
17/07/2025	LECHE LIQUIDA ENTERA SABORIZADA AREQUIPE UAT - (UHT)	QUICK AND TASTY (RAPIDOS Y SABROSOS)	QUICK AND TASTY (RAPIDOS Y SABROSOS)	252922B	131025	230	200 ml

42064

Educación / Alcaldía de Bucaramanga / Alimentos para Aprender / PAE	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE
	ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE RACION INDUSTRIALZIADA (RI)

18/07/2025	YOGURT MELOCOTON	YOGURCITO	FRESKALECHE	0815	22 AGO 2025	40	200 ml
22/07/2025	BOCADILLO	PRODUCTOS SAN VALENTIN	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	714	26/11/2025	2440	15 gr

OBSERVACIONES GENERALES:

- Se evidencia producto en buenas condiciones de.calidad, en la prueba de caracterización organoléptica no se evidencian novedades, se evidencia almacenamiento sobre estibas y en canastillas y cajas de cartón.

Las frutas relacionadas en el menú, no se evidenciaron en bodega, un día antes de la entrega, el operador U.T NUTRIPAE 25 enviará formato de fruta diligenciado y la fruta será verificada por parte del equipo técnico de supervisión en las instituciones educativas.

COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	**RESPONSABLE**	**FECHA**
Entrega de certificados de resultados microbiológicos de los alimentos de alto riesgo.	U.T NUTRIPAE 25	26/07/2025
Entrega de documentación de alimentos referente a certificados de calidad	U.T NUTRIPAE 25	26/07/2025

En constancia de la aprobación firman los responsables de la verificación por parte de la Entidad Territorial y del operador del programa

NOMBRES Y APELLIDOS	ENTIDAD	CARGO	CORREO ELECTRÓNICO	FIRMA
Yeimi Carolina Orozco Ortiz	SEB	Apoyo técnico	yorozcoo@bucaramanga.edu.co	
Hery Andrés Sánchez Ramírez	SEB	Apoyo técnico	hery.sanchez@bucaramanga.edu.co	
Jhon Jairo Mancera	U.T NUTRIPAE 25	Jefe de Calidad	nutripae25@gmail.com	

COPIA CONTROLADA

42065

CNG Centro de
Negocios Globales S.A.S

Bucaramanga, 24 de julio del año 2025

Señores
UNION TEMPORAL NUTRIPAE 25
Ciudad

Asunto: Aclaración sobre rotulado del producto "Croissant"

Agradecemos la confianza depositada en **CNG COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES CNG S.A.S**, como su proveedor de sus panificados.

Por medio de la presente, nos permitimos informar que, durante el proceso de empaque y rotulado de uno de nuestros productos, se presentó un error humano involuntario que llevó a que el producto Croissant fuera etiquetado bajo el nombre "Pan Croisaint".

Este error consistió exclusivamente en la anteposición de la palabra "Pan" y una ligera variación tipográfica en la palabra "Croissant". Queremos aclarar enfáticamente que este detalle es únicamente de forma y no afecta en absoluto la composición del producto, sus aportes nutricionales, ni las condiciones de calidad e inocuidad con las que fue elaborado y entregado.

El producto mantiene íntegramente las especificaciones técnicas, ingredientes y estándares sanitarios previamente establecidos, y se encuentra apto para su consumo sin ningún tipo de riesgo o alteración.

Ofrecemos disculpas por esta situación y estamos tomando las medidas necesarias para reforzar nuestros controles internos de rotulado, con el fin de evitar este tipo de errores en el futuro.

Agradecemos su comprensión y quedamos atentos a cualquier inquietud adicional.

Contacto: Cel. 315 9267 220
Correo: cngcentrodenegociosglobales@gmail.com
@cngcentrodenegocios CNG centro de negocios globales

42066

UT NUTRIPAE 25	ORDEN DE COMPRA			
	901.900.655-4			
	UT NUTRIPAE 25			
			No de Orden:	OCRIS24- 5
PROVEEDOR:	FRESKALECHE		NIT:	
BODEGA:	BODEGA PAE BUCARAMANGA		FECHA EMISION:	16/07/2025
DIR ENTREGA:	CALLE 28 No 14-58; Barrio Granada- B/manga		FECHA DE ENTREGA:	18/07/2025
CONTACTO:	LADY DIAZ MARTINEZ		TELÉFONO:	3175720522
PERIODO:	21/07/2025 - 25/07/2025		SEMANA EJECUCION:	24
INFORMACIÓN DEL PEDIDO				
CANTIDAD	DESCRIPCION	OBSERVACION	VALOR UNIT	VALOR TOTAL
11190	LECHE ENTERA x 200 ml	ingresar el miercoles 23	$ 850	$ 9.511.500
10440	YOGURT ENTERO X 200 ml	ingresar el viernes 25 en mañana antes de las 10 am	$ 900	$ 9.396.000
			Subtotal	$ 18.907.500
			Iva	
			Total	$ 18.907.500

Observacion 1: El proveedor se encarga del transporte incluido los coteros

Observacion 2: FAVOR COLOCAR COMO OBSERVACION SEMANA DE EJECUCION

NOTA 1: Se solicita enviar el muestreo microbiologico de liberacion de los lote despachados y factura al correo nprasnutripae25@gmail.com

NOTA 2: Se solicita al proveedor que de cada una de las referencias y gramajes solicitadas, se despachen 10 UNIDADES ADICIONALES que seran entregadas a la entidad como muestra y para reposiciones menores.

NOTA 3: Se requiere que los productos cumplan con las especificaciones de calidad, pesaje, rotulado y tamaño que se solicita y que indica la respectiva etiqueta. Si el producto no cumple se realizara la respectiva devolución.

NOTA 4: Favor entregar las referencias solicitadas, cualquier eventualidad por favor comunicarla previamente. En caso de presentarse variación en los productos solicitados, deben ser informados al día siguiente de realizado el pedido.

NOTA 5: Se requiere que el proveedor realice reposicion de PNC Producto No Conforme, por las diferentes averias que se pueda encontrar en el producto, en el termino de 24 horas.

LUGAR DE ENTREGA: Calle 28 No 24 - 58, Barrio Granada - Bucaramanga
SOLICITADO POR: LADY DIAZ MARTINEZ - Jefe de Compras - Cel: 3175720522
ENCARGADO DE RECIBIR: CESAR CARRILLO - Jefe de Bodega - Cel: 3182103140

42067

UT NUTRIPAE 25	ORDEN DE COMPRA		
	901.900.655-4		
	UT NUTRIPAE 25		
		No de Orden:	OCRIS24 - 4
PROVEEDOR:	QUICK AND TASTY	NIT:	
BODEGA:	BODEGA PAE BUCARAMANGA	FECHA EMISION:	16/07/2025
DIR ENTREGA:	CALLE 28 No 14-58; Barrio Granada- B/manga	FECHA DE ENTREGA:	25/07/2025
CONTACTO:	LADY DIAZ MARTINEZ	TELÉFONO:	3175720522
PERIODO:	28/07/2025 - 01/08/2025	SEMANA EJECUCION:	24

INFORMACIÓN DEL PEDIDO

CANTIDAD	DESCRIPCION	OBSERVACION	VALOR UNIT	VALOR TOTAL
20790	AVENA		$ 820	$ 17.047.800
10440	LECHE SABORIZADA		$ 910	$ 9.500.400
			Subtotal	$ 26.548.200
			Iva	
			Total	$ 26.548.200

Observacion 1: El proveedor se encarga del transporte incluido los coteros

Observacion 2: FAVOR COLOCAR COMO OBSERVACION SEMANA DE EJECUCION

NOTA 1: Se solicita enviar el muestreo microbiologico de liberacion de los lote despachados y factura al correo comprasnutripae25@gmail.com

NOTA 2: Se solicita al proveedor que de cada una de las referencias y gramajes solicitadas, se despachen 10 UNIDADES ADICIONALES que seran entregadas a la entidad como muestra y para reposiciones menores.

NOTA 3: Se requiere que los productos cumplan con las especificaciones de calidad, pesaje, rotulado y tamaño que se solicita y que indica la respectiva etiqueta. Si el producto no cumple se realizara la respectiva devolución.

NOTA 4: Favor entregar las referencias solicitadas, cualquier eventualidad por favor comunicarla previamente. En caso de presentarse variación en los productos solicitados, deben ser informados al día siguiente de realizado el pedido.

NOTA 5: Se requiere que el proveedor realice reposicion de PNC Producto No Conforme, por las diferentes averias que se pueda encontrar en el producto, en el termino de 24 horas.

LUGAR DE ENTREGA: Calle 28 No 24 - 58, Barrio Granada - Bucaramanga

SOLICITADO POR: LADY DIAZ MARTINEZ - Jefe de Compras - Cel: 3175720522

ENCARGADO DE RECIBIR: CESAR CARRILLO - Jefe de Bodega - Cel: 3182103140

UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25

	FCR 02- FORMATO DE CONTROL EN RECEPCION DE LA MATERIA PRIMA O PRODUCTO RACION INDUSTRIALIZADA REMANENTES SEMANA 23 (21 AL 26 DE JULIO 2025)						Parametros de Calidad a evaluar. Marque C: Cumple NC: No cumple NA: No aplica									No. De Productos No Conformes	El Lote Cumple con condiciones de Calidad		VERSION 1
																			2/01/2025
	G1	G2	G3	G4	Cobertura Total														
	1351	6808	2499	730	10388	RACION INDUSTRIALIZADA													Responsable de la verificación
FECHA DE RECEPCIÓN	PRODUCTO	MARCA	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	CANTIDAD RECIBIDA REMANENTES	UNIDAD DE MEDIDA	ESTADO DE LA CARGA	REGISTRO SANITARIO	FECHA VENCIMIENTO	TABLA NUTRICIONAL	PESO	INGREDIENTES	EMPAQUE	ROTULADO GENERAL	C. ORGANOLÉPTICAS		SI	NO	
3/07/2025	COCADA DE LECHE	RICOLAC	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	25041	06 SEP 25	16	15 gr	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
3/07/2025	BOCADILLO TIPO TUME * 15 GR	RICOLAC	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	25005	15 nov 25	35	15 gr	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
5/06/2025	LECHE CONDENSADA	RICOLAC	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	25009	13 AGO 25	168	20 gr	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
10/07/2025	AREQUIPE	RICOLAC	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	25009	04 OCT 25	21	20 gr	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
10/07/2025	GRANOLA CON COCO Y PASAS	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES CNG S.A.S	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	154	03/04/2026	33	20 gr	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
10/07/2025	GRANOLA CON COCO Y PASAS	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES CNG S.A.S	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	154	03/04/2026	70	25 gr	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
10/07/2025	GRANOLA CON COCO Y PASAS	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES CNG S.A.S	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	154	03/04/2026	20	35 gr	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
17/07/2025	PANELITA CON LECHE X 15 GR	RICOLAC	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	25009	05/DIC/2025	20	15 gr	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
17/07/2025	AVENA UAT - UHT	QUICK AND TASTY (RAPIDOS Y SABROSOS)	QUICK AND TASTY (RAPIDOS Y SABROSOS)	252842A	081025	40	200 ml	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
17/07/2025	LECHE ENTERA UHT	ALQUERIA	FRESKALECHE	02/9	02 SEP 2025	90	200 ml	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		

42069

UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25

		FCR 02- FORMATO DE CONTROL EN RECEPCION DE LA MATERIA PRIMA O PRODUCTO RACION INDUSTRIALIZADA REMANENTES SEMANA 23 (21 AL 26 DE JULIO 2025)						Parametros de Calidad a evaluar. Marque C: Cumple NC: No cumple NA: No aplica										No. De Productos No Conformes	El Lote Cumple con condiciones de Calidad		VERSION 1 2/01/2025 Responsable de la verificación
		G1	G2	G3	G4	Cobertura Total															
		1361	5808	2459	730	10398	RACION INDUSTRIALIZADA	ESTADO DE LA CARGA	REGISTRO SANITARIO	FECHA VENCIMIENTO	TABLA NUTRICIONAL	PESO	INGREDIENTES	EMPAQUE	ROTULADO GENERAL	C. ORGANOLÉPTICAS			SI	NO	
FECHA DE RECEPCIÓN	PRODUCTO	MARCA	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	CANTIDAD RECIBIDA REMANENTES	UNIDAD DE MEDIDA														
10/07/2025	MANI CON PASAS	SANTA CATALINA	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	108	10/01/2026	94	15 gr	C	C	C	C	C	C	C	C	C		0	x		
17/07/2025	LECHE LIQUIDA ENTERA SABORIZADA AREQUIPE UAT - (UHT)	QUICK AND TASTY (RAPIDOS Y SABROSOS)	QUICK AND TASTY (RAPIDOS Y SABROSOS)	252922B	131025	230	200 ml	C	C	C	C	C	C	C	C	C		0	x		
18/07/2025	YOGURT MELOCOTON	YOGURCITO	FRESKALECHE	0815	22 AGO 2025	40	200 ml	C	C	C	C	C	C	C	C	C		0	x		
22/07/2025	BOCADILLO	PRODUCTOS SAN VALENTIN	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	714	28/11/2025	2440	15 gr	C	C	C	C	C	C	C	C	C		0	x		

42070

UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25

		FCR 02- FORMATO DE CONTROL EN RECEPCION DE LA MATERIA PRIMA O PRODUCTO RACION INDUSTRIALIZADA SEMANA 24 (28 DE JULIO AL 01 DE AGOSTO 2025)						Parametros de Calidad a evaluar. Marque C: Cumple NC: No cumple NA: No aplica									No. De Productos No Conformes	El Lote Cumple con condiciones de Calidad		VERSION 1
		G1	G2	G3	G4	Cobertura Total														2/01/2025
		1359	6792	2496	736	10383	RACION INDUSTRIALIZADA	ESTADO DE LA CARGA	REGISTRO SANITARIO	FECHA VENCIMIENTO	TABLA NUTRICIONAL	PESO	INGREDIENTES	EMPAQUE	ROTULADO GENERAL	C. ORGANOLÉPTICAS				Responsable de la verificación
FECHA DE RECEPCIÓN	PRODUCTO	MARCA	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	CANTIDAD RECIBIDA	UNIDAD DE MEDIDA											SI	NO	
24/07/2025	PAN CROISSANT	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES CNG S.A.S	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	19/07/25	8/08/2025	1370	40 gr	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
24/07/2025	PAN CROISSANT	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES CNG S.A.S	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	19/07/25	8/08/2025	5800	60 gr	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
24/07/2025	PAN CROISSANT	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES CNG S.A.S	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	19/07/25	8/08/2025	2500	80 gr	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
24/07/2025	PAN CROISSANT	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES CNG S.A.S	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	19/07/25	8/08/2025	740	100 gr	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
24/07/2025	GALLETA RIZADA	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES CNG S.A.S	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	19072025	16/08/2025	1435	40 gr	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
24/07/2025	GALLETA RIZADA	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES CNG S.A.S	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	19072025	16/08/2025	6125	60 gr	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
24/07/2025	GALLETA RIZADA	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES CNG S.A.S	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	19072025	16/08/2025	2765	80 gr	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
24/07/2025	GALLETA RIZADA	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES CNG S.A.S	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	19072025	16/08/2025	825	100 gr	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
24/07/2025	MANTECADA	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES CNG S.A.S	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	320325	11/ago2025	1370	40 gr	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
24/07/2025	MANTECADA	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES CNG S.A.S	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	320325	11/ago2025	5800	60 gr	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
24/07/2025	MANTECADA	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES CNG S.A.S	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	320325	11/ago2025	2500	60 gr	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		

UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25

		FCR 02- FORMATO DE CONTROL EN RECEPCION DE LA MATERIA PRIMA O PRODUCTO RACION INDUSTRIALIZADA SEMANA 24 (28 DE JULIO AL 01 DE AGOSTO 2025)						Parametros de Calidad a evaluar. Marque C: Cumple NC: No cumple NA: No aplica										No. De Productos No Conformes	El Lote Cumple con condiciones de Calidad		VERSION 1
		G1	G2	G3	G4	Cobertura Total															29/01/2025
		1359	5792	2496	736	10383	RACION INDUSTRIALIZADA	ESTADO DE LA CARGA	REGISTRO SANITARIO	FECHA VENCIMIENTO	TABLA NUTRICIONAL	PESO	INGREDIENTES	EMPAQUE	ROTULADO GENERAL	C. ORGANOLÉPTICAS				Responsable de la verificación
FECHA DE RECEPCIÓN	PRODUCTO	MARCA	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	CANTIDAD RECIBIDA	UNIDAD DE MEDIDA												SI	NO	
24/07/2025	MANTECADA	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES CNG S.A.S	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	320325	11/ago2025	740	100 gr	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
24/07/2025	BROWNIE	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES CNG S.A.S	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	320325	11/ago2025	1370	40 gr	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
24/07/2025	BROWNIE	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES CNG S.A.S	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	320325	11/ago2025	5800	60 gr	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
24/07/2025	BROWNIE	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES CNG S.A.S	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	320325	11/ago2025	2500	80 gr	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
24/07/2025	BROWNIE	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES CNG S.A.S	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	320325	11/ago2025	470	100 gr	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
24/07/2025	LECHE CONDENSADA	RICOLAC	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	25011	05 oct 25	10970	20 gr	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
24/07/2025	COCADA DE LECHE	RICOLAC	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	25062	04 oct 25	10400	15 gr	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
25/07/2025	ROSQUITAS	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES CNG S.A.S	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	162	29/08/2025	7165	24 gr	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
25/07/2025	ROSQUITAS	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES CNG S.A.S	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	162	29/08/2025	3245	32 gr	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
25/07/2025	YOGURT MELOCOTON	YOGURCITO	FRESKALECHE	2815	29 AGO 2025	3480	200 ml	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		

42072

UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25

		FCR 02- FORMATO DE CONTROL EN RECEPCION DE LA MATERIA PRIMA O PRODUCTO RACION INDUSTRIALIZADA SEMANA 24 (28 DE JULIO AL 01 DE AGOSTO 2025)						Parametros de Calidad a evaluar. Marque C: Cumple NC: No cumple NA: No aplica										No. De Productos No Conformes	El Lote Cumple con condiciones de Calidad		VERSION 1 2/01/2025 Responsable de la verificación
		G1	G2	G3	G4	Cobertura Total															
		1359	5792	2456	736	10383	RACION INDUSTRIALIZADA	ESTADO DE LA CARGA	REGISTRO SANITARIO	FECHA VENCIMIENTO	TABLA NUTRICIONAL	PESO	INGREDIENTES	EMPAQUE	ROTULADO GENERAL	C. ORGANOLÉPTICAS			SI	NO	
FECHA DE RECEPCIÓN	PRODUCTO	MARCA	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	CANTIDAD RECIBIDA	UNIDAD DE MEDIDA														
25/07/2025	YOGURT FRESA	YOGURCITO	FRESKALECHE	28124	29 AGO 2025	3480	200 ml	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0		x		
25/07/2025	YOGURT MORA	YOGURCITO	FRESKALECHE	28216	29 AGO 2025	3480	200 ml	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0		x		
25/07/2025	LECHE ENTERA UHT	ALQUERIA	FRESKALECHE	1/10	03 SEP 2025	11190	200 ml	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0		x		

42093

UT NUTRIPAE 25	**ORDEN DE COMPRA**		
	901.900.655 - 4		
	NUTRIPAE 25		
		No de Orden:	**OCRIS24 - 3**
PROVEEDOR:	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER SAS	**NIT:**	901.898.646
BODEGA:	BODEGA PAE BUCARAMANGA	**FECHA EMISION:**	16/07/2025
DIR DE ENTREGA:	CALLE 28 No 14-58; Barrio Granada- B/manga	**FECHA DE ENTREGA:**	24/07/2025
CONTACTO:	LADY DIAZ MARTINEZ	**TELÉFONO:**	3175720522
PERIODO:	28/07/2025 - 01/08/2025	**SEMANA EJECUCION:**	**24**

INFORMACIÓN DEL PEDIDO

CANT.	DESCRIPCION	OBSERVACION	VALOR UNIT	VALOR TOTAL
1370	CROISSANT X 40 GR		$ 600	$ 822.000
5800	CROISSANT X 60 GR		$ 900	$ 5.220.000
2500	CROISSANT X 80 GR		$ 1.200	$ 3.000.000
740	CROISSANT X 100 GR		$ 1.500	$ 1.110.000
1370	BROWNIE X 40 GR		$ 640	$ 876.800
5800	BROWNIE X 60 GR		$ 960	$ 5.568.000
2500	BROWNIE X 80 GR		$ 1.280	$ 3.200.000
740	BROWNIE X 100 GR		$ 1.600	$ 1.184.000
1370	MANTECADA X 40 GR		$ 640	$ 876.800
5800	MANTECADA X 60 GR		$ 960	$ 5.568.000
2500	MANTECADA X 80 GR		$ 1.280	$ 3.200.000
740	MANTECADA X 100 GR		$ 1.600	$ 1.184.000
7165	ROSQUITAS X 24 GR		$ 1.176	$ 8.426.040
3245	ROSQUITAS X 32 GR		$ 1.568	$ 5.088.160
1435	GALLETA RIZADA BLANCA X 40 GR		$ 540	$ 774.900
6125	GALLETA RIZADA BLANCA X 60 GR		$ 810	$ 4.961.250
2765	GALLETA RIZADA BLANCA X 80 GR		$ 1.080	$ 2.986.200
825	GALLETA RIZADA BLANCA X 100 GR		$ 1.350	$ 1.113.750
10400	PANELITA CON LECHE CON COCO X 15 GR	COCADA	$ 287	$ 2.984.800
10970	LECHE CONDENSADA X 15 GR		$ 439	$ 4.815.830
				$ -
			Subtotal	**$ 62.960.530**
			Iva	
			Total	**$ 62.960.530**

Observacion 1: El proveedor se encarga del transporte incluido los coteros
Observacion 2: FAVOR COLOCAR COMO OBSERVACION SEMANA DE EJECUCION

NOTA 1: Se solicita enviar el muestreo microbiologico de liberacion de los lote despachados y factura al correo comprasnutripae25@gmail.com
NOTA 2: Se solicita al proveedor que de cada una de las referencias y gramajes solicitadas, se despachen 10 UNIDADES ADICIONALES que seran entregadas a la entidad como muestra y para reposiciones menores.
NOTA 3: Se requiere que los productos cumplan con las especificaciones de calidad, pesaje, rotulado y tamaño que se solicita y que indica la respectiva etiqueta. Si el producto no cumple se realizara la respectiva devolución.
NOTA 4: Favor entregar las referencias solicitadas, cualquier eventualidad por favor comunicarla previamente. En caso de presentarse variación en los productos solicitados, deben ser informados al día siguiente de realizado el pedido.
NOTA 5: Se requiere que el proveedor realice reposicion de PNC Producto No Conforme, por las diferentes averias que se pueda encontrar en el producto, en el termino de 24 horas.

LUGAR DE ENTREGA: Calle 28 No 24 - 58, Barrio Granada - Bucaramanga
SOLICITADO POR: LADY DIAZ MARTINEZ - Jefe de Compras - Cel: 3175720522
ENCARGADO DE RECIBIR: CESAR CARRILLO - Jefe de Bodega - Cel: 3182103140

42074

UT NUTRIPAE 25	ORDEN DE COMPRA		
	901.900.655-4		
	UT NUTRIPAE 25		
		No de Orden:	OCRIS24 - 4
PROVEEDOR:	QUICK AND TASTY	NIT:	
BODEGA:	BODEGA PAE BUCARAMANGA	FECHA EMISION:	16/07/2025
DIR ENTREGA:	CALLE 28 No 14-58; Barrio Granada- B/manga	FECHA DE ENTREGA:	25/07/2025
CONTACTO:	LADY DIAZ MARTINEZ	TELÉFONO:	3175720522
PERIODO:	28/07/2025 - 01/08/2025	SEMANA EJECUCION:	24

INFORMACIÓN DEL PEDIDO

CANTIDAD	DESCRIPCION	OBSERVACION	VALOR UNIT	VALOR TOTAL
20790	AVENA		$ 820	$ 17.047.800
10440	LECHE SABORIZADA		$ 910	$ 9.500.400
			Subtotal	$ 26.548.200
			Iva	
			Total	$ 26.548.200

Observacion 1: El proveedor se encarga del transporte incluido los coteros

Observacion 2: FAVOR COLOCAR COMO OBSERVACION SEMANA DE EJECUCION

NOTA 1: Se solicita enviar el muestreo microbiologico de liberacion de los lote despachados y factura al correo comprasnutripae25@gmail.com

NOTA 2: Se solicita al proveedor que de cada una de las referencias y gramajes solicitadas, se despachen 10 UNIDADES ADICIONALES que seran entregadas a la entidad como muestra y para reposiciones menores.

NOTA 3: Se requiere que los productos cumplan con las especificaciones de calidad, pesaje, rotulado y tamaño que se solicita y que indica la respectiva etiqueta. Si el producto no cumple se realizara la respectiva devolución.

NOTA 4: Favor entregar las referencias solicitadas, cualquier eventualidad por favor comunicarla previamente. En caso de presentarse variación en los productos solicitados, deben ser informados al día siguiente de realizado el pedido.

NOTA 5: Se requiere que el proveedor realice reposicion de PNC Producto No Conforme, por las diferentes averias que se pueda encontrar en el producto, en el termino de 24 horas.

LUGAR DE ENTREGA: Calle 28 No 24 - 58, Barrio Granada - Bucaramanga

SOLICITADO POR: LADY DIAZ MARTINEZ - Jefe de Compras - Cel: 3175720522

ENCARGADO DE RECIBIR: CESAR CARRILLO - Jefe de Bodega - Cel: 3182103140

42075

UT NUTRIPAE 25	ORDEN DE COMPRA		
	901.900.655-4		
	UT NUTRIPAE 25		
		No de Orden:	OCRIS24- 5
PROVEEDOR:	FRESKALECHE	NIT:	
BODEGA:	BODEGA PAE BUCARAMANGA	FECHA EMISION:	16/07/2025
DIR ENTREGA:	CALLE 28 No 14-58; Barrio Granada- B/manga	FECHA DE ENTREGA:	18/07/2025
CONTACTO:	LADY DIAZ MARTINEZ	TELÉFONO:	3175720522
PERIODO:	21/07/2025 - 25/07/2025	SEMANA EJECUCION:	24

INFORMACIÓN DEL PEDIDO

CANTIDAD	DESCRIPCION	OBSERVACION	VALOR UNIT	VALOR TOTAL
11190	LECHE ENTERA x 200 ml		$ 850	$ 9.511.500
3480	YOGURT ENTERO FRESA X 200 ml		$ 900	$ 3.132.000
3480	YOGURT ENTERO MELOCOTON X 200 ml		$ 900	$ 3.132.000
3480	YOGURT ENTERO MORA X 200 ml		$ 900	$ 3.132.000
			Subtotal	$ 18.907.500
			Iva	
			Total	$ 18.907.500

Observacion 1: El proveedor se encarga del transporte incluido los coteros

Observacion 2: FAVOR COLOCAR COMO OBSERVACION SEMANA DE EJECUCION

NOTA 1: Se solicita enviar el muestreo microbiologico de liberacion de los lote despachados y factura al correo ...prasnutripae25@gmail.com

NOTA 2: Se solicita al proveedor que de cada una de las referencias y gramajes solicitadas, se despachen 10 UNIDADES ADICIONALES que seran entregadas a la entidad como muestra y para reposiciones menores.

NOTA 3: Se requiere que los productos cumplan con las especificaciones de calidad, pesaje, rotulado y tamaño que se solicita y que indica la respectiva etiqueta. Si el producto no cumple se realizara la respectiva devolución.

NOTA 4: Favor entregar las referencias solicitadas, cualquier eventualidad por favor comunicarla previamente. En caso de presentarse variación en los productos solicitados, deben ser informados al día siguiente de realizado el pedido.

NOTA 5: Se requiere que el proveedor realice reposicion de PNC Producto No Conforme, por las diferentes averias que se pueda encontrar en el producto, en el termino de 24 horas.

LUGAR DE ENTREGA: Calle 28 No 24 - 58, Barrio Granada - Bucaramanga
SOLICITADO POR: LADY DIAZ MARTINEZ - Jefe de Compras - Cel: 3175720522
ENCARGADO DE RECIBIR: CESAR CARRILLO - Jefe de Bodega - Cel: 3182103140

42096

FR-PLL-014	PLANTA INDUSTRIAL QUICK AND TASTY (RAPIDOS Y SABROSOS DE COLOMBIA) S.A.	
VERSION 6	RESULTADO DE ANALISIS	Quick&Tasty Rápidos y Sabrosos
10/mayo/2016		

Producto /Lote	Avena Natural UHT Mr Quick x 200ml L2529428	Recolectado por	Caroline Guerrero
Fecha de producción	16/07/2025	Lugar de muestreo	Linea UHT
Fecha de Vencimiento	15/10/2025	Clase de empaque	Empaque Plastico Original
Código de laboratorio	21268	Proceso	UHT
Fecha de muestreo	16/07/2025	Fecha de informe	22/07/2025
Fecha de análisis	17/07/2025	Ordenado por	Yeris Pineda C

ANALISIS ORGANOLEPTICO

ANALISIS	RESULTADO	ESPECIFICACION
Olor	Característico	Característico
Color	Normal	Normal
Sabor	Característico	Característico
Textura	Normal	Normal
Apariencia	Bueno	Bueno

ANALISIS FISICO-QUIMICO

ANALISIS	UNIDAD	RESULTADO	ESPECIFICACION
Acidez como acido lactico % m/v	% m/v	0,07	0,06-0,12
pH	------	6,57	6,5 - 6,8
Densidad gr/ml	g/ml	1,058	1,040 - 1,065
% Grasa	%	1,6	min 1,5
° Brix	%	12,8	11 a 15
Fosfatasa	------	Negativa	Negativa
Peroxidasa	------	Negativa	Negativa

ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETROS	PARAMETROS	n	RESULTADOS	ESPECIFICACION C	ESPECIFICACION m/M
PRUEBA DE ESTERILIDAD COMERCIAL POR TECNICA RAPIDA DE BIOLUMINICENSIA MICROBIANA BASADA EN NTC 4433: 2015	Crecimiento en aerobiosis a 35°C	1	AUSENTE	0	AUSENTE (No presentar crecimiento)
		2	AUSENTE	0	
		3	AUSENTE	0	
		4	AUSENTE	0	
		5	AUSENTE	0	
	Crecimiento en anaerobiosis a 35°C	1	AUSENTE	0	AUSENTE (No presentar crecimiento)
		2	AUSENTE	0	
		3	AUSENTE	0	
		4	AUSENTE	0	
		5	AUSENTE	0	
	Crecimiento en aerobiosis a 55°C	1	AUSENTE	0	AUSENTE (No presentar crecimiento)
		2	AUSENTE	0	
		3	AUSENTE	0	
		4	AUSENTE	0	
		5	AUSENTE	0	
	Crecimiento en anaerobiosis a 55°C	1	AUSENTE	0	AUSENTE (No presentar crecimiento)
		2	AUSENTE	0	
		3	AUSENTE	0	
		4	AUSENTE	0	
		5	AUSENTE	0	

Nota: Los anteriores resultados son válidos únicamente para la muestra análizada. Este documento no se permite reproducir sin la autorización expresa del laboratorio.
N: numero de muestra

Tecnica Rapida de Bioluminicensia Microbiana MLS II : Resultados luego de 48 - 72 horas de Incubacion a 30°C- 35°C y 55°C Respectivamente. Siendo Homologa a la Prueba de esterilidad comercial por NTC 4433:2015 (No presenta crecimiento bacteriano depues de 10 a 14 dias de incubacion de 30°C a 35°C , No presenta crecimiento bacteriano depues de 5 a 10 dias de incubacion a 55°C.

OBSERVACIONES

De acuerdo a los analisis realizados, la muestra cumple con los parámetros organolecticos, Fisicoquimicos establecidos por la NTC 5246/2004 (reaprobada 06/12/2023) productos lacteos, bebida lactea con avena.

Maria Alejandra Quinter L. Coordinadora de Calidad	Caroline Guerrero Caroline Mishel Guerrero C. Microbiologa.

42077

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2516255

Fecha de emisión: 2025-07-26

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	PANIFICADORA LEBRIJA SAS
Nit	901339625-8
Direccion	CL 12 10 46 BRR CENTRO
Ciudad	LEBRIJA
Responsable	Cesar Augusto Díaz
Cargo	
Tel/Fax	+57316352937
Mail	panificadoralebrija@hotmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Planta
Responsable	LABORATORIO INOQUALAB S.A.S - Julian Andres Leal
Fecha y Hora	2025-07-19 - 09:18:14
Cadena Custodia	20629
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Pan Croissant		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-07-19	**No. de Muestra**	2516255
Fecha de análisis	2025-07-19	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	26 °C
Lote (+)	19/07/25	**Fecha Vencimiento (+)**	08/08/25
Fecha Elaboración (+)	N/A	**Proveedor (+)**	N/A
Cantidad	200 g	**Empaque**	Propio
Área	N/A	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	+/- U	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Recuento de Escherichia coli	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	1	UFC/g	<10	< 10
Recuento de Mohos	AOAC 100401, 22 de diciembre de 2023	1	UFC/g	<10	200

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura k=2, correspondiente al 95% de confianza.

Observaciones:

Valores de referencia según: Resolución 1407/2022 - 8.1

42078

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2516255

Fecha de emisión: 2025-07-26

PROCESA:

Gabriela Sánchez F.

GABRIELA SANCHEZ / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

AUTORIZA:

Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

42079

INFORME DE RESULTADOS CONSOLIDADO

CODIGO:	FECHA:	VERSION:
IF-F-002	2024-04-22	01

ONAC ACREDITADO
ISO/IEC 17025:2017
23-LAB-051

API ALIANZA PARA LA INOCUIDAD

INFORME DE RESULTADOS No. M-API-3915-25-0			
FECHA DE EMISIÓN DEL INFORME: 2025-07-12			
DATOS GENERALES DEL CLIENTE			
CLIENTE	ALIMENTOS RICOLAC S.A.S.	CONTACTO	GONZALO ACOSTA
NIT	800.064.536-2-5	TELEFONO	8245772
DIRECCIÓN	CRA. 3 No 5-35/5-39	CARGO	GERENTE
CIUDAD	SUBACHOQUE	E-MAIL	controldecalidad@ricolac.com, coordinacioncalidad@ricolac.com

INFORMACIÓN DE TOMA DE ITEM DE ENSAYO					
LUGAR DE TOMA DE ITEM	PLANTA ALIMENTOS RICOLAC SAS	FECHA DE TOMA DE ÍTEM	2025-07-08	HORA	N.E
RESPONSABLE DE TOMA DE ITEM		FECHA DE RECEPCIÓN	2025-07-08	HORA	11:50:00
ALIMENTOS RICOLAC S.A.S.		FECHA DE INGRESO A ANÁLISIS	2025-07-08		

IDENTIFICACIÓN DEL ÍTEM DE ENSAYO			
N° ÍTEM DE ENSAYO	API-3915-25	FECHA PRODUCCIÓN (+)	7-JUL-25
IDENTIFICACIÓN (+)	PRODUCTO TERMINADO: COCADA DE LECHE	FECHA VENCIMIENTO (+)	4-OCT-25
FABRICANTE Y/O PROVEEDOR (+)	ALIMENTOS RICOLAC SAS	LOTE (+)	25042
SENTACIÓN DEL ÍTEM (+)	BOLSA PLASTICA X 200 g	TEMPERATURA TOMA ÍTEMS	AMBIENTE
NTIDAD DEL ÍTEM	5	TEMPERATURA RECEPCIÓN	21.3°C
OBSERVACIONES			

RESULTADOS

PARÁMETRO	MÉTODO UTILIZADO	n	RESULTADOS	U	UNIDADES	ESPECIFICACIÓN		
						c	m	M
Recuento de Bacillus cereus	ISO 7932:2004 *	1	<100	NO APLICA	UFC/g o mL	1	100	500
		2	<100	NO APLICA	UFC/g o mL	1		
		3	<100	NO APLICA	UFC/g o mL	1		
		4	<100	NO APLICA	UFC/g o mL	1		
		5	<100	NO APLICA	UFC/g o mL	1		
Recuento de Escherichia coli	ISO 16649-2:2001 Acreditado.	1	<10	+/- 1	UFC/g o mL	0	<10	-
		2	<10	+/- 1	UFC/g o mL	0		
		3	<10	+/- 1	UFC/g o mL	0		
		4	<10	+/- 1	UFC/g o mL	0		
		5	<10	+/- 1	UFC/g o mL	0		
Recuento de Staphylococcus coagulasa positiva	ISO 6888-1:2021 Acreditado.	1	<100	+/- 2	UFC/g o mL	1	100	300
		2	<100	+/- 2	UFC/g o mL	1		
		3	<100	+/- 2	UFC/g o mL	1		
		4	<100	+/- 2	UFC/g o mL	1		
		5	<100	+/- 2	UFC/g o mL	1		
Búsqueda de Listeria monocytogenes	PCR en tiempo real / AOAC-RI 010802 *	1	Ausente¹	NO APLICA	/25 g o mL	0	Ausente	-
		2	Ausente¹	NO APLICA	/25 g o mL	0		
		3	Ausente¹	NO APLICA	/25 g o mL	0		
		4	Ausente¹	NO APLICA	/25 g o mL	0		
		5	Ausente¹	NO APLICA	/25 g o mL	0		
Búsqueda de Salmonella spp.	PCR en tiempo real / AOAC 2017.06 22st Ed. 2023 *	1	Ausente¹	NO APLICA	/25 g o mL	0	Ausente	-
		2	Ausente¹	NO APLICA	/25 g o mL	0		
		3	Ausente¹	NO APLICA	/25 g o mL	0		
		4	Ausente¹	NO APLICA	/25 g o mL	0		
		5	Ausente¹	NO APLICA	/25 g o mL	0		
Recuento de Mohos (M) y Levaduras (L)	Placa deshidratada / AOAC 2014.05 22st Ed. 2023 *	1	<10	NO APLICA	UFC/g o mL	2	100	500
		2	<10	NO APLICA	UFC/g o mL	2		
		3	<10	NO APLICA	UFC/g o mL	2		
		4	<10	NO APLICA	UFC/g o mL	2		
		5	<10	NO APLICA	UFC/g o mL	2		

INTERPRETACION DE RESULTADO

"ÉL ÍTEM DE ENSAYO SI CUMPLE CON LA ESPECIFICACION: Resol. 1407/22, Numeral 1.14 -Postre de leche pasteurizado-"

Observaciones

¹Análisis subcontratado

- ALIANZA PARA LA INOCUIDAD S.A.S. cuenta con certificado de acreditación con el código 23-LAB-051 otorgado por ONAC y vigente a la fecha, bajo la norma ISO/IEC 17025:2017.
- El laboratorio no se hace responsable de la información suministrada por el cliente, la cual corresponde a la reportada en las respectivas remisiones de ítems de ensayo debidamente firmado y se encuentra identificada en el presente informe de resultados en la sección "IDENTIFICACIÓN DEL ÍTEM DE ENSAYO" mediante el símbolo (+).
- Este informe de análisis solo puede ser reproducido íntegramente y con autorización escrita de API LABORATORIO. Las copias impresas del informe de análisis, se consideran copias no controladas por el Sistema de Gestión de Calidad del Laboratorio.
- Los resultados son válidos únicamente para el ítem analizado.
- Los resultados descritos en el presente documento se aplican al ítem tal como se recibió.
- n = Número de unidades que componen la muestra a analizar
- c = Número máximo de unidades de muestra que puede contener un número de microorganismos comprendido entre "m" y "M" para que el alimento sea de nivel aceptable de calidad.
- m = Límite microbiológico máximo permisible para identificar nivel de buena calidad
- M = Concentración que separa el nivel aceptable de calidad o seguridad inaceptable.

ELABORADO POR: Director Técnico
APROBADO POR: Gerente

42080

INFORME DE RESULTADOS CONSOLIDADO			ONAC ACREDITADO API ALIANZA PARA LA INOCUIDAD
CODIGO: IF-F-002	FECHA: 2024-04-22	VERSION: 01	ISO/IEC 17025:2017 23-LAB-051

- U = Incertidumbre expandida al valor reportado con un factor de cobertura de k=2, para un intervalo de confianza de aproximadamente el 95%.
- La regla de decisión aplicada por API LABORATORIO para establecer la conformidad de un resultado en comparación con una norma de referencia, se basa en la guía ILAC-G8:09/2019. Guía para establecer reglas de decisión, teniendo como punto base el numeral 4.1 Declaración Binaria de aceptación simple, donde la probabilidad de que el resultado este por fuera del límite de tolerancia puede ser hasta del 50% para los casos en que éste se encuentre en el límite establecido por la norma de referencia.
- * Parámetro no requerido en especificación
- ** Parámetro no solicitado por el cliente
- Cualquier interpretación o conclusión basada en dichos resultados debe hacerse bajo la responsabilidad exclusiva del usuario del informe.
- Los métodos de ensayo marcados con ^ no se encuentran dentro del alcance de acreditación con ONAC.

APROBADO POR:

WALDY SAMIR RIBÓN PEÑA
Director Técnico

---FIN DEL INFORME---

42081

Línea gratuita nacional
01 8000 110 000
www.freskaleche.com.co

Código: FRAC-738
Versión: 02

Proceso: Aseguramiento de la Calidad Subproceso: Gestión de Laboratorios Formato: Certificado de calidad leche UHT

Producto	LECHE UHT ENTERA ALQ
Referencia	200ml
Fecha de producción	26/05/2025
Fecha de analisis	26/05/2025
Fecha de vencimiento	03/09/2025
Lote	L 110 EL1 –EL2- EL3

RESULTADOS DE ANÁLISIS FISICOQUÍMICO LECHE EN EL PROCESO

%Grasa (min 3,0) Mét.Gerber	%Acidez (0,13-0,16 % Ácido Láctico) Mét.Volumetría	pH (6,55-6,75) Met.Potenciometría	Densidad (1,0295-1,0330) Met.Gravimétrico	% E.S.T (min 11,2) Met. Cálculo	% E.S.D (min 8,2) Met. Cálculo	Índice crioscópico (-0,540-0,510 °C) Mét. Crioscopia	Análisis Sensorial (color,olor,sabor:Caracteristico)	Concepto
3,7	0,14	6,73	1,0324	12,68	8,98	-0,527	Característico	Liberado

METALES PESADOS < 0,02 mg/kg	AFLATOXINAS M1	MELAMINA	PLAGUICIDAS	ANTIBIOTICOS
plomo	< 0.0005 mg/kg	< 2.5 mg/kg	< 0,01 mg/kg	No detectable
< LMR	<LMR	<LMR	<LMR	No detectable

Nota: Datos soportados bajo plan de muestreo interno para metales pesados, aflatoxinas, melamina, plaguicidas.
LMR: Límite Máx. Residual

RESULTADOS PRODUCTO TERMINADO LECHE UHT

FISICOQUIMICO Y SENSORIAL

MATERIA GRASA % m/m	EXTRACTO SECO TOTAL % m/m	EXTRACTO SECO DESENGRASADO %m/m	PEROXIDASA	FOSFATASA	DENSIDAD 15/15°C (g/ml)	ACIDEZ EXPRESADO COMO ACIDO LACTICO %m/v	pH	INDICE CRIOSCOPICO °C	SENSORIAL COLOR, OLOR, SABOR)
3,2	11,78	8,58	Negativa	Negativa	1,0312	0,14	6,64	-0,528	Característico

Análisis	Fecha reporte	Técnica	Resultado cuantitativo
Caseinomacropéptido (CMP)	30/05/2025	HPLC-UV	<15 mg/L [CMP]

MICROBIOLÓGICO

Recuento Enterobacterias: < 1 UFC/ml Recuento Aerobios mesófilos: 0 UFC/ml
Recuento Esporas aerobias a 80 °C y 92°C: 0 UFC/ml
*Esterilidad Comercial 35°C y 55°C: **Satisfactoria**

*Soportado bajo plan de muestreo interno.

Aryli Paba Rincón Especialista Aseg. Calidad

Edwin Alexis Navarro Angulo
Coordinador Aseg.Calidad

42082

SYTAL
SERVICIO Y TECNOLOGIA EN ALIMENTOS S.A.S

INFORME DE RESULTADOS

No. IE-0770-25

Nombre	**CNG COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES SAS**		
Dirección	Calle 36 No 27-71 Of. 719	Fecha toma de muestra	2025-julio-21
Responsable	Claudia Quiñones	Fecha de recepción	2025-julio-21
Teléfono	315 9267220	Fecha de análisis	2025-julio-21
Procedimiento de muestreo	Puntual	Fecha de informe	2025-julio-26
Descripción de la muestra	Brownie x 40g	Lote: 320325	
Muestra No	AE-MB0770	FV: 11/08/2025	

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Parámetro	Unidades	Resultado	Limites	Método	Técnica Utilizada
Recuento de mohos	UFC/g	30	Max. 200	NTC 5698	Recuento en Placa
Escherichia coli	UFC/g	<10	<10	NTC 4458	Recuento en Placa

Verificación de parámetros Resolución 1407 de 2022
Los resultados son válidos únicamente para el ítem analizado
Este certificado de análisis solo puede ser reproducido íntegramente y con autorización escrito del laboratorio
El Laboratorio se responsabiliza exclusivamente de los análisis practicados a la muestra recepcionada

Atentamente,

TQ. OMAR L. RODRIGUEZ M.
Director Técnico

42083

FR-PLL-014	PLANTA INDUSTRIAL QUICK AND TASTY (RAPIDOS Y SABROSOS DE COLOMBIA) S.A.	Quick&Tasty Rápidos y Sabrosos
VERSION 6	RESULTADO DE ANALISIS	
10/mayo/2016		

Producto /Lote	Avena Natural UHT Mr Quick x 200ml L252942B	Recolectado por	Caroline Guerrero
Fecha de producción	16/07/2025	Lugar de muestreo	Linea UHT
Fecha de Vencimiento	15/10/2025	Clase de empaque	Empaque Plastico Original
Código de laboratorio	21268	Proceso	UHT
Fecha de muestreo	16/07/2025	Fecha de informe	22/07/2025
Fecha de análisis	17/07/2025	Ordenado por	Yerlis Pineda C

ANALISIS ORGANOLEPTICO

ANALISIS	RESULTADO	ESPECIFICACION
Olor	Característico	Característico
Color	Normal	Normal
Sabor	Característico	Característico
Textura	Normal	Normal
Apariencia	Bueno	Bueno

ANALISIS FISICO-QUIMICO

ANALISIS	UNIDAD	RESULTADO	ESPECIFICACION
Acidez como acido lactico % m/v	% m/v	0,07	0,08-0,12
pH	-----	6,57	6,6 - 6,8
Densidad gr/ml	g/ml	1,058	1,040 - 1,055
% Grasa	%	1,6	min 1,5
° Brix	%	12,8	11 a 15
Fosfatasa	------	Negativa	Negativa
Peroxidasa	------	Negativa	Negativa

ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETROS	PARAMETROS	n	RESULTADOS	ESPECIFICACION C	ESPECIFICACION m/M
PRUEBA DE ESTERILIDAD COMERCIAL POR TECNICA RAPIDA DE BIOLUMINICENSIA MICROBIANA BASADA EN NTC 4433: 2015	Crecimiento en aerobiosis a 35°C	1	AUSENTE	0	AUSENTE (No presentar crecimiento)
		2	AUSENTE	0	
		3	AUSENTE	0	
		4	AUSENTE	0	
		5	AUSENTE	0	
	Crecimiento en anaerobiosis a 35°C	1	AUSENTE	0	AUSENTE (No presentar crecimiento)
		2	AUSENTE	0	
		3	AUSENTE	0	
		4	AUSENTE	0	
		5	AUSENTE	0	
	Crecimiento en aerobiosis a 55°C	1	AUSENTE	0	AUSENTE (No presentar crecimiento)
		2	AUSENTE	0	
		3	AUSENTE	0	
		4	AUSENTE	0	
		5	AUSENTE	0	
	Crecimiento en anaerobiosis a 55°C	1	AUSENTE	0	AUSENTE (No presentar crecimiento)
		2	AUSENTE	0	
		3	AUSENTE	0	
		4	AUSENTE	0	
		5	AUSENTE	0	

Nota: Los anteriores resultados son válidos únicamente para la muestra análizada. Este documento no se permite reproducir sin la autorización expresa del laboratorio.
N: numero de muestra

Tecnica Rapida de Bioluminicensia Microbiana MLS II : Resultados luego de 48 - 72 horas de Incubacion a 30°C- 35°C y 55°C Respectivamente. Siendo Homologa a la Prueba de esterilidad comercial por NTC 4433:2015 (No presenta crecimiento bacteriano depues de 10 a 14 dias de incubacion de 30°C a 35°C , No presenta crecimiento bacteriano depues de 5 a 10 dias de incubacion a 55°C.

OBSERVACIONES

De acuerdo a los analisis realizados, la muestra cumple con los parámetros organolecticos, Fisicoquimicos establecidos por la NTC 5246/2004 (reaprobada 06/12/2023) productos lacteos, bebida lactea con avena.

Maria Alejandra Quinter L. Coordinadora de Calidad	Caroline Guerrero Caroline Mishel Guerrero C. Microbiologa.

42084

SYTAL
SERVICIO Y TECNOLOGIA EN ALIMENTOS S.A.S

INFORME DE RESULTADOS

No. IE-0771-25

Nombre	**CNG COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES SAS**		
Dirección	Calle 36 No 27-71 Of. 719	Fecha toma de muestra	2025-julio-21
Responsable	Claudia Quiñones	Fecha de recepción	2025-julio-21
Teléfono	315 9267220	Fecha de análisis	2025-julio-21
Procedimiento de muestreo	Puntual	Fecha de informe	2025-julio-26
Descripción de la muestra	Mantecada x 40g	Lote: 320325	
Muestra No	AE-MB0771	FV: 11/08/2025	

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Parámetro	Unidades	Resultado	Limites	Método	Técnica Utilizada
Recuento de mohos	UFC/g	20	Max. 200	NTC 5698	Recuento en Placa
Escherichia coli	UFC/g	<10	<10	NTC 4458	Recuento en Placa

Verificación de parámetros Resolución 1407 de 2022
Los resultados son válidos únicamente para el ítem analizado
Este certificado de análisis solo puede ser reproducido íntegramente y con autorización escrito del laboratorio
El Laboratorio se responsabiliza exclusivamente de los análisis practicados a la muestra recepcionada

Atentamente,

TQ. OMAR L. RODRIGUEZ M.
Director Técnico

42085

Línea gratuita nacional:
01 8000 110 000
www.freskaleche.com.co

Proceso: Aseguramiento de la Calidad Subproceso: Gestión de Laboratorios Formato: Certificado de calidad yogurt

Código: FRAC- 738
Versión: 02

Producto	YOGURT
Referencia	200 gr sabor Mora
Fecha de producción	14/07/2025
Fecha de analisis	14/07/2025
Fecha de vencimiento	29/08/2025
Lote	28216 B

RESULTADOS DE ANÁLISIS FISICOQUÍMICO LECHE CRUDA UTILIZADA EN EL PROCESO

%Grasa (min 3,0) Mét.Gerber	%Acidez (0,13-0,16 % Ácido Láctico) Mét.Volumetría	pH (6,55-6,75) Met.Potenciometría	Densidad (1,0295-1,0330) Met.Gravimétri co	% E.S.T (min 11,2) Met. Cálculo	% E.S.D (min 8,2) Met. Cálculo	Índice crioscópico (-0,540-0,510 °C) Mét. Crioscopia	Análisis Sensorial (color,olor,sabor:Caracteristico)	Concepto
3,7	0,13	6,73	1,0316	12,48	8,78	-0,513	Aceptable	Liberado

RESULTADOS CONTAMINANTES *

METALES PESADOS < 0,02 mg/kg	AFLATOXINAS M1	MELAMINA	PLAGUICIDAS	ANTIBIOTICOS
plomo	< 0.0005 mg/kg	< 2.5 mg/kg	< 0,01 mg/kg	No detectable
< LMR	<LMR	No realizado	<LMR	No detectable

Nota: Datos soportados bajo plan de muestreo interno para metales pesados, aflatoxinas, melamina, plaguicidas.
LMR: Límite Máx Residual

RESULTADOS PRODUCTO TERMINADO YOGURT

FISICO QUIMICOS					MICROBIOLOGICOS			RESULTADOS SENSORIALES		
MATERIA GRASA % m/m	SOLIDOS LACTEOS NO GRASOS %m/m	ACIDEZ COMO ACIDO LACTICO % m/m	FOSFATASA	PROTEINA LACTEA %m/m	COLIFORMES TOTALES	COLIFORMES FECALES	MOHOS Y LEVADURAS	OLOR	COLOR	SABOR
2,7	15,93	0,68	NEGATIVA	3,0	<10	<10	<10	CARACTERISTICO		

VÁLIDO UNICAMENTE PARA LA MUESTRA ANALIZADA

Análisis	Fecha reporte	Técnica	Resultado cuantitativo
Caseinomacropéptido (CMP)	22/07/2025	HPLC-UV	<15 mg/L [CMP]

ARBAR

Aryll Paba Rincón Especialista
Aseg.Calidad

Anderson Arguello

Anderson Arguello García Apoyo
Aseg. Calidad

42086

Línea gratuita nacional:
01 8000 110 000
www.freskaleche.com.co

Proceso: Aseguramiento de la Calidad Subproceso: Gestión de Laboratorios Formato: Certificado de calidad yogurt

Código: FRAC- 738
Versión: 02

Producto	YOGURT
Referencia	200 gr sabor Fresa
Fecha de producción	14/07/2025
Fecha de analisis	14/07/2025
Fecha de vencimiento	29/08/2025
Lote	28124 C

RESULTADOS DE ANÁLISIS FISICOQUÍMICO LECHE CRUDA UTILIZADA EN EL PROCESO

%Grasa (min 3,0) Mét.Gerber	%Acidez (0,13-0,16 % Ácido Láctico) Mét.Volumetría	pH (6,55-6,75) Met.Potenciometría	Densidad (1,0295-1,0330) Met.Gravimétri co	% E.S.T (min 11,2) Met. Cálculo	% E.S.D (min 8,2) Met. Cálculo	Índice crioscópico (-0,540-0,510 °C) Mét. Crioscopia	Análisis Sensorial (color,olor,sabor:Característico)	Concepto
3,7	0,13	6,73	1,0316	12,48	8,78	-0,513	Aceptable	Liberado

RESULTADOS CONTAMINANTES *

METALES PESADOS < 0,02 mg/kg	AFLATOXINAS M1	MELAMINA	PLAGUICIDAS	ANTIBIOTICOS
plomo	< 0.0005 mg/kg	< 2.5 mg/kg	< 0,01 mg/kg	No detectable
< LMR	<LMR	No realizado	<LMR	No detectable

Nota: Datos soportados bajo plan de muestreo interno para metales pesados, aflatoxinas, melamina, plaguicidas.
LMR: Límite Máx Residual

RESULTADOS PRODUCTO TERMINADO YOGURT

FISICO QUIMICOS					MICROBIOLOGICOS			RESULTADOS SENSORIALES		
MATERIA GRASA % m/m	SOLIDOS LACTEOS NO GRASOS %m/m	ACIDEZ COMO ACIDO LACTICO % m/m	FOSFATASA	PROTEINA LACTEA %m/m	COLIFORMES TOTALES	COLIFORMES FECALES	MOHOS Y LEVADURAS	OLOR	COLOR	SABOR
2,7	15,93	0,68	NEGATIVA	3,0	<10	<10	<10	CARACTERISTICO		

VÁLIDO UNICAMENTE PARA LA MUESTRA ANALIZADA

Análisis	Fecha reporte	Técnica	Resultado cuantitativo
Caseinomacropéptido (CMP)	22/07/2025	HPLC-UV	<15 mg/L [CMP]

Aryli Paba Rincón Especialista
Aseg.Calidad

Anderson Arguello García Apoyo
Aseg. Calidad

42087

Línea gratuita nacional
01 8000 110 000
www.freskaleche.com.co

Proceso: Aseguramiento de la Calidad Subproceso: Gestión de Laboratorios Formato: Certificado de calidad yogurt

Código: FRAC- 738
Versión: 02

Producto	YOGURT
Referencia	200 gr sabor Melocotón
Fecha de producción	14/07/2025
Fecha de analisis	14/07/2025
Fecha de vencimiento	29/08/2025
Lote	2815 A

RESULTADOS DE ANÁLISIS FISICOQUÍMICO LECHE CRUDA UTILIZADA EN EL PROCESO

%Grasa (min 3,0) Mét.Gerber	%Acidez (0,13-0,16 % Ácido Láctico) Mét.Volumetría	pH (6,55-6,75) Met.Potenciometría	Densidad (1,0295-1,0330) Met.Gravimétri co	% E.S.T (min 11,2) Met. Cálculo	% E.S.D (min 8,2) Met. Cálculo	Índice crioscópico (-0,540-0,510 °C) Mét. Crioscopia	Análisis Sensorial (color,olor,sabor:Característico)	Concepto
3,7	0,13	6,73	1,0316	12,48	8,78	-0,513	Aceptable	Liberado

RESULTADOS CONTAMINANTES *

METALES PESADOS < 0,02 mg/kg	AFLATOXINAS M1	MELAMINA	PLAGUICIDAS	ANTIBIOTICOS
plomo	< 0.0005 mg/kg	< 2.5 mg/kg	< 0,01 mg/kg	No detectable
< LMR	<LMR	No realizado	<LMR	No detectable

Nota: Datos soportados bajo plan de muestreo interno para metales pesados, aflatoxinas, melamina, plaguicidas.
LMR: Límite Máx Residual

RESULTADOS PRODUCTO TERMINADO YOGURT

FISICO QUIMICOS					MICROBIOLOGICOS			RESULTADOS SENSORIALES		
MATERIA GRASA % m/m	SOLIDOS LACTEOS NO GRASOS %m/m	ACIDEZ COMO ACIDO LACTICO % m/m	FOSFATASA	PROTEINA LACTEA %m/m	COLIFORMES TOTALES	COLIFORMES FECALES	MOHOS Y LEVADURAS	OLOR	COLOR	SABOR
2,7	15,93	0,68	NEGATIVA	3,0	<10	<10	<10	CARACTERISTICO		

VÁLIDO UNICAMENTE PARA LA MUESTRA ANALIZADA

Análisis	Fecha reporte	Técnica	Resultado cuantitativo
Caseinomacropéptido (CMP)	22/07/2025	HPLC-UV	<15 mg/L (CMP)

Aryli Paba Rincón Especialista
Aseg.Calidad

Anderson Arguello García Apoyo
Aseg. Calidad

42088

ALISCCA®

• Laboratorio de calidad •

Informe emitido el: 21 de Julio de 2025

INFORME DE ANALISIS

CODIGO: C-F-TZ-21
VERSION: 02
VIGENTE DESDE: 2022-03-10

Servicio Microbiologico	SMC-44646
Empresa	PANIFICADORA SANTA CATALINA 900883055-8
Direccion	Cra 14 # 104-84 detras de Olfarchivo
Solicitante	Ing Jhony Giraldo
Telefono	3116120191
Email	calidadpsantacatalina@gmail.com
Fecha toma de muestras	2025-07-16
Hora toma de muestras	09:46:00
Fecha recepcion de muestras	2025-07-16
Hora recepcion de muestras	10:33:00
Causa del analisis	Control de Calidad
Responsable toma de muestras	Juan Colorado
Procedencia	Planta de producción
Codigo de muestra	MC-6743-25
Nombre	Rosquitas
Proveedor o encargado	Panificadora Santa Catalina
Temperatura de toma de muestra	25.2 °C
Temperatura de ingreso	24.4 °C
Cantidad de muestra	200 g
Lote	162
Fecha de vencimiento	2025-08-29
Fecha de analisis o siembra	2025-07-16

Análisis	Resultado	Técnica/Método	Resolución 1407 de 5 AGO 2022
* Rto de E.coli	<10 UFC/g	NTC 4458:2018	<10 UFC/g
*Rto de Mohos	<10 UFC/g	ISO 21527/ 2/ 2008	200 UFC/g

OBSERVACIONES:
La muestra NO EVIDENCIA desarrollo de microorganismos analizados.
* Metodología aplicada fiel a documento definido.

El laboratorio ALISCCA S.A.S hace parte de la RED NACIONAL de laboratorios autorizados por el Ministerio de la Proteccion Social para realizar analisis Fisicoquimico y Microbiologico de agua para consumo humano segun la resolucion 229 de Febrero 19 de 2024.
Alisca S.A.S Hace parte de la red RELAB resolucion 561 2019. Y es visitado por la secretaria de salud Departamental de Risaralda verificando el cumplimiento de los estandares de calidad resolucion 1619 de 2015.
ALISCCA no se responsabiliza de los perjuicios que puedan derivarse del uso no adecuado de los resultados obtenidos. Los metodos analiticos utilizados corresponden o se basan en los publicados y reconocidos nacional e internacionalmente. Este reporte expresa fielmente el resultado de los análisis realizados por el laboratorio ALISCCA. E stos resultados no podrán ser reproducidos sin autorización escrita del laboratorio. La toma de las muestras, se realiza con base en el procedimiento interno F-MA-SX-05 y su instructivo C-I-SX-23. Y puede ser consultado por el cliente en el momento de la toma de muestra. Para los casos en que el cliente toma la muestra y suministra la información al laboratorio, el laboratorio descarga la responsabilidad sobre la información suministrada, los resultados se aplican a la muestra como se recibió.N.R. No Reporta. U: ncertidumbre Expandida.N.E. No Especifica. Rto Recuento. SM:Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, 24th ed. Washington DC: APHA Press; 2023.
Los resultados son validos unicamente para la muestra analizada.

Aprobado por

Juan Felipe Rivera T

Juan Felipe Rivera Tabares
Microbiólogo
Director Técnico de Microbiología
Pag. 1 de 1
Fin de informe

42089

FR-PLL-014	PLANTA INDUSTRIAL QUICK AND TASTY (RAPIDOS Y SABROSOS DE COLOMBIA) S.A.	Quick&Tasty Rápidos y Sabrosos
VERSION 6	RESULTADO DE ANALISIS	
10/mayo/2016		

Producto /Lote	Leche Entera UHT con Sabor a Arequipe x 200ml L2529228	Recolectado por	Caroline Guerrero
Fecha de producción	14/07/2025	Lugar de muestreo	Linea UHT
Fecha de Vencimiento	13/10/2025	Clase de empaque	Empaque Plastico Original
Código de laboratorio	20236	Proceso	UHT
Fecha de muestreo	14/07/2025	Fecha de informe	19/07/2025
Fecha de análisis	14/07/2025	Ordenado por	Yerlis Pineda C

ANALISIS ORGANOLEPTICO

ANALISIS	RESULTADO	ESPECIFICACION
Olor	Característico	Característico
Color	Normal	Normal
Sabor	Característico	Característico
Textura	Normal	Normal
Apariencia	Bueno	Bueno

ANALISIS FISICO-QUIMICO

ANALISIS	UNIDAD	RESULTADO	ESPECIFICACION
Acidez como acido lactico % m/v	% m/v	0,13	0,12-0,16
pH	-----	6,55	6,5 - 6,8
Densidad gr/ml	g/ml	1,045	1,030 - 1,060
% Grasa	%	3,0	min 3
Brix	%	15,3	13 a 19
Fosfatasa	------	Negativa	Negativa
Peroxidasa	------	Negativa	Negativa

ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETROS	PARAMETROS	n	RESULTADOS	ESPECIFICACION C	ESPECIFICACION m	ESPECIFICACION M
PRUEBA DE ESTERILIDAD COMERCIAL POR TECNICA RAPIDA DE BIOLUMINICENSIA MICROBIANA BASADA EN NTC 4433: 2015	Crecimiento en aerobiosis a 35°C	1	AUSENTE	0	AUSENTE (No presentar crecimiento)	
		2	AUSENTE	0		
		3	AUSENTE	0		
		4	AUSENTE	0		
		5	AUSENTE	0		
	Crecimiento en anaerobiosis a 35°C	1	AUSENTE	0	AUSENTE (No presentar crecimiento)	
		2	AUSENTE	0		
		3	AUSENTE	0		
		4	AUSENTE	0		
		5	AUSENTE	0		
	Crecimiento en aerobiosis a 55°C	1	AUSENTE	0	AUSENTE (No presentar crecimiento)	
		2	AUSENTE	0		
		3	AUSENTE	0		
		4	AUSENTE	0		
		5	AUSENTE	0		
	Crecimiento en anaerobiosis a 55°C	1	AUSENTE	0	AUSENTE (No presentar crecimiento)	
		2	AUSENTE	0		
		3	AUSENTE	0		
		4	AUSENTE	0		
		5	AUSENTE	0		

Nota: Los anteriores resultados son válidos únicamente para la muestra análizada. Este documento no se permite reproducir sin la autorización expresa del laboratorio. N: numero de muestra

Tecnica Rapida de Bioluminicensia Microbiana MLS II : Resultados luego de 48 - 72 horas de Incubacion a 30°C- 35°C y 55°C Respectivamente. Siendo Homologa a la Prueba de esterilidad comercial por NTC 4433:2015 (No presenta crecimiento bacteriano depues de 10 a 14 dias de incubacion de 30°C a 35°C , No presenta crecimiento bacteriano depues de 5 a 10 dias de incubacion a 55°C)

OBSERVACIONES

De acuerdo a los analisis realizados, la muestra cumple con los parámetros Fisicoquimicos establecidos por la Resolucion 2310 de 1986

De acuerdo a los analisis realizados, la muestra cumple con los parámetros microbiologicos establecidos por la resolucion 1407/2022

Maria Alejandra Quintero Lopez. Coordinadora de Calidad.	Caroline Guerrero. Caroline Mishel Guerrero Castro. Microbiologa.

42090

SYTAL
SERVICIO Y TECNOLOGIA EN ALIMENTOS S.A.S

INFORME DE RESULTADOS

No. IE-0795-25

Nombre	**PRODUCTOS MOLPAN**		
Dirección	Calle 16 # 59-79 Bodega 1 Girón - Santander	Fecha toma de muestra	2025-julio-19
Responsable	Álvaro Quinche	Fecha de recepción	2025-julio-21
Teléfono	3173705813	Fecha de análisis	2025-julio-21
Procedimiento de muestreo	Al Azar	Fecha de informe	2025-julio-26
Descripción de la muestra	Galleta rizada	Lote: 19072025; FF: 19/07/2025	
Muestra No	AE-MB0795	FV: 18/08/2025	

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Parámetro	Unidades	Resultado	Limites	Método	Técnica Utilizada
Recuento de mohos	UFC/g	10	Max. 200	NTC 5698	Recuento en Placa
Escherichia coli	UFC/g	<10	<10	NTC 4458	Recuento en Placa

Verificación de parámetros Resolución 1407 de 2022
Los resultados son válidos únicamente para el ítem analizado
Este certificado de análisis solo puede ser reproducido íntegramente y con autorización escrita del laboratorio
El Laboratorio se responsabiliza exclusivamente de los análisis practicados a la muestra recepcionada

Atentamente,

TQ. OMAR L. RODRIGUEZ M
Director Técnico

42091

INFORME DE RESULTADOS CONSOLIDADO

CODIGO:	FECHA:	VERSION:
IF-F-002	2024-04-22	01

ONAC ACREDITADO — API ALIANZA PARA LA INOCUIDAD
ISO/IEC 17025:2017
23-LAB-051

INFORME DE RESULTADOS No. M-API-3921-25-0			
FECHA DE EMISIÓN DEL INFORME: 2025-07-10			
DATOS GENERALES DEL CLIENTE			
CLIENTE	ALIMENTOS RICOLAC S.A.S.	CONTACTO	GONZALO ACOSTA
NIT	800.064.536-2-5	TELEFONO	8245772
DIRECCIÓN	CRA. 3 No 5-35/5-39	CARGO	GERENTE
CIUDAD	SUBACHOQUE	E-MAIL	controldecalidad@ricolac.com, coordinacioncalidad@ricolac.com

INFORMACIÓN DE TOMA DE ITEM DE ENSAYO					
LUGAR DE TOMA DE ITEM	PLANTA ALIMENTOS RICOLAC SAS	FECHA DE TOMA DE ÍTEM	2025-07-08	HORA	N.E
RESPONSABLE DE TOMA DE ITEM		FECHA DE RECEPCIÓN	2025-07-08	HORA	11:50:00
ALIMENTOS RICOLAC S.A.S.		FECHA DE INGRESO A ANÁLISIS	2025-07-08		

IDENTIFICACIÓN DEL ÍTEM DE ENSAYO			
N° ÍTEM DE ENSAYO	API-3921-25	FECHA PRODUCCIÓN (+)	9-JUL-25
IDENTIFICACIÓN (+)	PRODUCTO TERMINADO: LECHE CONDENSADA AZUCARADA	FECHA VENCIMIENTO (+)	9-OCT-25
FABRICANTE Y/O PROVEEDOR (+)	ALIMENTOS RICOLAC SAS	LOTE (+)	25011
PRESENTACIÓN DEL ÍTEM (+)	BOLSA PLASTICA X 200 g	TEMPERATURA TOMA ÍTEMS	AMBIENTE
CANTIDAD DEL ÍTEM	5	TEMPERATURA RECEPCIÓN	21.3°C
OBSERVACIONES			

RESULTADOS

PARÁMETRO	MÉTODO UTILIZADO	n	RESULTADOS	U	UNIDADES	ESPECIFICACIÓN c	m	M
Recuento de Mohos (M) y Levaduras (L)	Placa deshidratada / AOAC 2014.05 22st Ed. 2023 *	1	<10	NO APLICA	UFC/g o mL	2	10	100
		2	<10	NO APLICA	UFC/g o mL	2		
		3	<10	NO APLICA	UFC/g o mL	2		
		4	<10	NO APLICA	UFC/g o mL	2		
		5	<10	NO APLICA	UFC/g o mL	2		
Recuento de Staphylococcus coagulasa positiva	ISO 6888-1:2021 Acreditado.	1	<100	+/- 2	UFC/g o mL	0	<100	-
		2	<100	+/- 2	UFC/g o mL	0		
		3	<100	+/- 2	UFC/g o mL	0		
		4	<100	+/- 2	UFC/g o mL	0		
		5	<100	+/- 2	UFC/g o mL	0		
Recuento de Coliformes	ISO 4832:2006 Acreditado.	1	<10	+/- 1	UFC/g o mL	2	<10	-
		2	<10	+/- 1	UFC/g o mL	2		
		3	<10	+/- 1	UFC/g o mL	2		
		4	<10	+/- 1	UFC/g o mL	2		
		5	<10	+/- 1	UFC/g o mL	2		

INTERPRETACION DE RESULTADO

"EL ITEM DE ENSAYO SI CUMPLE CON LA ESPECIFICACION: Resol. 1407/22. Numeral 1.10 -Leche condensada azucarada-"

Observaciones

- ALIANZA PARA LA INOCUIDAD S.A.S. cuenta con certificado de acreditación con el código 23-LAB-051 otorgado por ONAC y vigente a la fecha, bajo la norma ISO/IEC 17025:2017.
- El laboratorio no se hace responsable de la información suministrada por el cliente, la cual corresponde a la reportada en las respectivas remisiones de ítems de ensayo debidamente firmado y se encuentra identificada en el presente informe de resultados en la sección "IDENTIFICACIÓN DEL ÍTEM DE ENSAYO" mediante el símbolo (+).
- Este informe de análisis solo puede ser reproducido íntegramente y con autorización escrita de API LABORATORIO. Las copias impresas del informe de análisis, se consideran copias no controladas por el Sistema de Gestión de Calidad del Laboratorio.
- Los resultados son válidos únicamente para el ítem analizado.
- Los resultados descritos en el presente documento se aplican al ítem tal como se recibió.
- n = Número de unidades que componen la muestra a analizar
- c = Número máximo de unidades de muestra que puede contener un número de microorganismos comprendido entre "m" y "M" para que el alimento sea de nivel aceptable de calidad.
- m = Límite microbiológico máximo permisible para identificar nivel de buena calidad
- M = Concentración que separa el nivel aceptable de calidad o seguridad inaceptable.
- U = Incertidumbre expandida al valor reportado con un factor de cobertura de k=2, para un intervalo de confianza de aproximadamente el 95%.
- La regla de decisión aplicada por API LABORATORIO para establecer la conformidad de un resultado en comparación con una norma de referencia, se basa en la guía ILAC-G8:09/2019. Guía para establecer reglas de decisión, teniendo como punto base el numeral 4.1 Declaración Binaria de aceptación simple, donde la probabilidad de que el resultado este por fuera del límite de tolerancia puede ser hasta del 50% para los casos en que éste se encuentre en el límite establecido por la norma de referencia.
- * Parámetro no requerido en especificación
- ** Parámetro no solicitado por el cliente
- Cualquier interpretación o conclusión basada en dichos resultados debe hacerse bajo la responsabilidad exclusiva del usuario del informe.
- Los métodos de ensayo marcados con * no se encuentran dentro del alcance de acreditación con ONAC.

APROBADO POR:

ELABORADO POR: Director Técnico
APROBADO POR: Gerente

WALDY SAMIR RIBÓN PEÑA
Director Técnico

----FIN DEL INFORME----

42093

Educación / Alimentos Aprender / PAE	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE
	ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE LA MODALIDAD COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO JM-JT Y ALMUERZO

Fecha	24 de julio de 2025	Hora inicio: 8:00 am	Hora finalización: 12:00 m.
Lugar	Calle 28 No. 14 -58 Bodega No. 1 Centro Bucaramanga – Unión Temporal NUTRIPAE 25 – Grupo No. 1		
Tema	Verificación de alimentos y víveres de la modalidad complemento preparado en sitio - Almuerzo y JM-JT.		

OBJETIVO	Realizar revisión y verificación de alimentos y víveres de la semana 24 de ejecución la cual corresponde del 28 de julio al 1 de agosto de 2025, para la modalidad Preparada en sitio - Almuerzo y JM/JT.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Siendo las 8:00 a.m. El equipo de apoyo a la supervisión del componente Técnico: Marffa E. Rodríguez, Layniker Ortiz y Clara Hernández, se disponen a iniciar la verificación de los productos de la modalidad complemento ración preparada en sitio RPS Almuerzo y JM-JT en la bodega del Operador UT NUTRIPAE 25 del Grupo 1 el cual se entregará en la semana 24 de ejecución y su entrega se realizará del 28 de julio al 1 de agosto de 2025.

1. **MENÚS Y LISTA DE INGREDIENTES:**

Se describe a continuación los menús aprobados por el equipo de nutrición para la semana 24, siendo los menús para verificar y los cuales se deberán evidenciar de la siguiente manera:

Modalidad PS – Almuerzo.

SEMANA No. 4 del CICLO DE MENUS					
COMPONENTES	MENÚ No. 16 Lunes 28 julio	MENÚ No. 17 Martes 29 julio	MENÚ No. 18 Miércoles 30 julio	MENÚ No. 19 Jueves 31 julio	MENÚ No. 20 Viernes 1 agosto
ALIMENTO PROTEÍCO	PECHUGA DESMECHADA	CERDO EN BISTEC / LENTEJAS GUISADAS	PECHUGA DE POLLO APANADA EN CUADROS EN SALSA DE GUAYABA	HUEVOS REVUELTOS / FRIJOLES GUISADOS	CARNE DE RES TIPO HAMBURGUESA
CEREALES	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ BLANCO	ARROZ CON CILANTRO	ARROZ BLANCO	ARROZ CON FIDEOS
TUBERCULO-RAIZ-PLATANO O DERIVADO CEREAL	CASQUITOS DE PAPA CRIOLLA	YUCA FRITA	PAPA GUISADA	FRITA DE TRIGO	MADURO COCIDO
ENSALADA O VERDURA CALIENTE	ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA, PEPINO, CROCANTE LENTEJA, LIMON Y VINAGRE.	ENSALADA CON PIÑA (PINA, LECHUGA Y ZANAHORIA)	ENSALADA MIXTA: (REPOLLO MORADO, ZANAHORIA, TOMATE, LIMON Y VINAGRE)	ENSALADA DE PEPINO, TOMATE, CEBOLLA (CILANTRO, VINAGRE Y LIMON)	ENSALADA DE BASTONES DE ZANAHORIA, TOMATE EN CASCOS (LIMON Y CILANTRO)
BEBIDA	JUGO DE MANGO CON LECHE	JUGO DE GUAYABA CON LECHE	JUGO DE LULO EN AGUA	JUGO DE TOMATE DE ARBOL EN AGUA	LIMONADA
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	INCLUIDO EN EL JUGO	INCLUIDO EN EL JUGO	-	-	QUESO EN PORCION
AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA

42044

Educación / Alimentos para Aprender / PAE	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE
	ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE LA MODALIDAD COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO JM-JT Y ALMUERZO

Listado de ingredientes:

Proteina de origen animal: • Carne de cerdo • Carne de res molida • Pechuga de pollo • Huevo de gallina 3A • Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo campesino • Leche entera en polvo • Leche entera liquida • Crema de leche RTP: • Platano • Papa común • Yuca	Verduras: • Cebolla Cabezona • Cebolla Junca • Tomate rojo • Pimenton rojo • Repollo morado • Zanahoria • Habichuela • Pepino Cohombro • Cilantro • Limon • Ajo	Abarrotes: • Arroz Blanco • Azucar Blanca • Sal • Aceite • Margarina • Lentejas • Frijoles rojos • Harina de maiz blanca • Tostadas (miga de pan) • Pastas Alimenticia (spaguetis o macarrones) • Fideos Sazonadores: • Pimienta negra molida • Oregano • Paprika	Pulpa de fruta: • Piña • Guayaba • Tropical • Mango Fruta Entera • Piña • Melon • Mango • Naranja

42095

INFORME No.7 JULIO 2025

Contrato 276 de 2024: Cuyo OBJETO: "SUMINISTRO DIARIO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO SEGÚN MODALIDADES DE ATENCIÒN: RACIÒN INDUSTRIALIZADA, RACION PREPARADA EN SITIO – TIPO ALMUERZO, RACIÒN PREPARADA EN SITIO – COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/JORNADA TARDE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA DE CONFORMIDAD CON LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE". GRUPO 1

OBLIGACION TÈCNICA No.21 FASE DE OPERACIÓN DEL PROGRAMA

Suministrar alimentos que cumplan con las condiciones de rotulado establecidas en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de salud y protección Social y demás normas que la modifiquen y adicionen o sustituyan

ANEXO No.32

- ✓ Certificado de Representante Legal dando cumplimiento de la Obligación Técnica No.21 fase de operación del Programa, con fecha de expedición 11 de agosto de 2025

U.T. NUTRIPAE 25 -Grupo 1
E-mail: nutripae25@gmail.com

42096

Bucaramanga, Santander 11 de agosto de 2025

Doctora;
ALIX CECILIA CHINCHILLA
Supervisora de contrato No.276 de 2024
Alcaldía Bucaramanga
Bucaramanga (Santander)
Aten: **Equipo PAE** Bucaramanga

Referencia: Contrato 276 de 2024: Cuyo OBJETO: "SUMINISTRO DIARIO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO SEGÚN MODALIDADES DE ATENCIÓN: RACIÓN INDUSTRIALIZADA, RACIÓN PREPARADA EN SITIO – TIPO ALMUERZO, RACIÓN PREPARADA EN SITIO – COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANAJORNADA TARDE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA DE CONFORMIDAD CON LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE". GRUPO 1

Asunto: **Certificado Obligación Técnica No.21: Fase Operacional**

En cumplimiento de nuestro contrato **No. 276** cuyo objeto es **"suministro diario de complemento alimentario según modalidades de atención: ración industrializada, ración preparada en sitio – tipo almuerzo, ración preparada en sitio – complemento alimentario jornada mañana/jornada tarde para niños, niñas, adolescentes y jóvenes matriculados en las instituciones educativas oficiales del municipio de Bucaramanga de conformidad con la normatividad legal vigente" Grupo 1.** y para dar cumplimiento a la **OBLIGACIÓN TÉCNICA No.21: FASE OPERACIONAL:** *Suministrar alimentos que cumplan con las condiciones de rotulado establecidas en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de salud y protección Social y demás normas que la modifiquen y adicionen o sustituyan.*

En calidad de representante legal suplente de la Unión Temporal Nutripae 25 certifico que, para la ejecución correspondiente al mes de julio de 2025 se realizó la entrega de alimentos para las modalidades CAJMPS (Complemento Alimentario Jornada mañana preparado en sitio, CAJTPS (Complemento Alimentario Jornada Tarde preparado en sitio, CAJMRI (Complemento Alimentario Jornada mañana Ración Industrializada, CAJTRI (Complemento Alimentario Jornada tarde Ración Industrializada y APS (Almuerzo Preparado en Sitio) los cuales cumplen con la normatividad vigente de etiquetado para los alimentos cuyo proceso aplica la resolución 5109 de 2005 y demás normas vigentes que la modifiquen, sustituyan o adicionen acerca del empaque y rotulado de todos los alimentos.

Atentamente;

Susana Clavijo C.

SUSANA CLAVIJO CASTRO
REPRESENTANTE LEGAL SUPLENTE
UNION TEMPORAL NUTRIPAE25
NIT: 901.900.655-4

INFORME No.7 JULIO 2025

Contrato 276 de 2024: Cuyo OBJETO: "SUMINISTRO DIARIO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO SEGÚN MODALIDADES DE ATENCIÒN: RACIÒN INDUSTRIALIZADA, RACION PREPARADA EN SITIO – TIPO ALMUERZO, RACIÒN PREPARADA EN SITIO – COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/JORNADA TARDE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA DE CONFORMIDAD CON LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE". GRUPO 1

OBLIGACION TÈCNICA No.22 FASE DE OPERACIÓN DEL PROGRAMA

Realizar muestreo microbiológico en la ración preparada en sitio a los alimentos considerados como de alto riesgo para la salud pública, de acuerdo a la clasificación establecida en la resolución 719 de 2014 emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas e los sustituyen, adicionen o modifiquen. En consecuencia, se deberá realizar análisis microbiológico en dos unidades en servicio por municipio durante toda la ejecución del programa de acuerdo con la selección que realice del Municipio. Las muestras deberán tomarse a tres preparaciones de una ración servida, personal manipulador, superficies y agua,

ANEXO No.33

- ✓ Cronograma de toma de muestreo Microbiológico
- ✓ Resultados de toma de muestreo microbiológico realizado en el mes de julio de 2025

U.T. NUTRIPAE 25 -Grupo 1
E-mail: nutripae25@gmail.com

42048

	CRONOGRAMA DE MUESTREO MICROBIOLOGICO Y FISICOQUIMICO: SEDES EDUCATIVAS MODALIDAD RPS - BODEGA						CODIGO:	CMMF
							VERSION:	1
	MUNICIPIO:	BUCARAMANGA	OPERADOR:	UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE 25			FECHA:	10/01/2025

No.	TIPO DE MUESTRA	TIPO DE ANALISIS	LUGAR	FEBRERO	ABRIL	JULIO	SEPTIEMBRE	NOVIEMBRE
1	**Personal Manipulador de Alimentos:** Manos **Ambiente:** Àrea de Ensamble **Superficie:** Mesa de Ensamble **Agua potable:** Microbiologica y Fisicoquimica **Alimentos:** 2 Derivados cereal de acuerdo al menù y 2 Làcteos de acuerdo al menù.	**Análisis ambientes:** Aerobios mesofilos, mohos y levaduras **Análisis superficies:** Aerobios mesofilos, Coliformes totales, E. coli, Mohos y levaduras **Análisis frotis manipuladores:** Aerobios mesofilos, Coliformes totales, E. coli, Mohos y levaduras, Staphylococcus aureus Coagulasa + **Análisis alimentos:** Análisis microbiológico según normativa para cada alimento **Análisis de agua potable:**Análisis microbiologíco según normatividad vigente **Análisis fisicoquimico en agua:** Aplica para el agua potable incluyendo pH y Cloro en sitio	BODEGA -CALLE 28 No.14-58 BARRIO GIRARDOT	X	X	X	X	X

MODALIDAD RPS

No.	TIPO DE MUESTRA	TIPO DE ANALISIS	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	FEBRERO	ABRIL	JULIO	SEPTIEMBRE	NOVIEMBRE
1	**Personal Manipulador de Alimentos:** Frotis de Manos **Ambiente:** Àrea de Preparaciòn **Superficie:** Meson **Agua potable:** Microbiologica y Fisicoquimica **Alimentos:** Proteina, Bebida - Jugo y Ensalada de acuerdo con el menù del dia	**Análisis ambientes:** Aerobios mesofilos, mohos y levaduras **Análisis superficies:** Aerobios mesofilos, Coliformes totales, E. coli, Mohos y levaduras **Análisis frotis manipuladores:** Aerobios mesofilos, Coliformes totales, E. coli, Mohos y levaduras, Staphylococcus aureus Coagulasa + **Análisis alimentos:** Análisis microbiológico según normativa para cada alimento **Análisis de agua potable:**Análisis microbiologíco según normatividad vigente **Análisis fisicoquimico:** Aplica para el agua potable incluyendo pH y Cloro en sitio	I.E. CAMPO HERMOSO	SEDE A	X				
2			I.E. CAMACHO CARREÑO	PRINCIPAL		X			
3			I.E. BICENTENARIO DE LA INDEPENDENCIA DE LA REPÚBLICA DE COLOMBIA	SEDE B			X		
4			I.E VILLAS DE SAN IGNACIO	PRINCIPAL				X	
5			I.E. TECNOLÒGICO SALESIANO ELOY VALENZUELA	SEDE A					X

REGISTRO FOTOGRAFICO
UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE 25

TOMA DE MUESTREO MICROBIOLOGICO BODEGA









U.T. NUTRIPAE 25 -Grupo 1
E-mail: nutripae25@gmail.com

42100

biaLab
LABORATORIO DE MICROBIOLOGÍA

INFORME DE RESULTADOS DE ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS

INFORME DE RESULTADOS INF-MB-48108

Código: BL-RE-F08
Versión: 12

INFORMACIÓN DEL CLIENTE

CLIENTE: UNION TEMPORAL NUTRIPAE 25	**NIT/CC:** 901900655	**CONTACTO:** YARLEY RAMIREZ FLOREZ	**CIUDAD:** Bucaramanga
DIRECCIÓN: Calle 28 No 14 58 BARRIO GIRARDOT	**TELEFONO:** 323 4902809	**CORREO:** nutripae25@gmail.com	**CRONOGRAMA DE MUESTREO:** No registra

INFORMACIÓN DE LA TOMA DE LA MUESTRA

REGISTRO DE RECOLECCIÓN : 10714

SOLICITANTE: YARLEY RAMIREZ FLOREZ	**MUESTRA TOMADA POR BIALAB:** SI	**RESPONSABLE:** JOIBER ALEXANDER ROBLES GALLARDO	**SITIO DE LA TOMA DE MUESTRA:** Bodega Girardot - Área Lavado de Manos
PROTOCOLO DE TOMA: BL-RE-POEMB02	**FECHA Y HORA DE TOMA DE MUESTRA:** 2025-07-14 09:15:00	**FECHA Y HORA DE RECIBO DE LA MUESTRA:** 2025-07-14, 11:45:00	**TEMPERATURA DE LA TOMA °C:** No aplica / No registra
FECHA DE INICIO DE ANÁLISIS: 2025-07-15	**TEMPERATURA DE RECIBO °C:** 5.70	**FECHA DE FINALIZACIÓN DE ANÁLISIS:** 2025-07-19	**FECHA DE ELABORACIÓN DE INFORME:** 2025-07-22
DESVIACIONES: Cava con muestras en condiciones adecuadas (temperatura, cantidad y embalaje), muestra aceptada		**OBSERVACIONES** Ninguna	

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA

MUESTRA No: MB-48108	**TIPO DE MUESTRA** MANIPULADOR	**LOTE** No aplica/No registra	**CANTIDAD DE MUESTRA** No aplica/No registra	**PROVEEDOR** No aplica/No registra
FECHA DE PRODUCCIÓN No aplica/No registra	**FECHA DE VENCIMIENTO** No aplica/No registra	**TIPO DE EMPAQUE** Tubo con Caldo de Letheen	**MODO DE CONSERVACIÓN** Refrigerado	**ENVASE** No aplica/No registra
CONDICIONES ESPECIFICAS: Ninguna		**DESCRIPCIÓN:** Manos - Gerson Santo Momento de toma: Después limpieza y desinfección		

POWER BY Tryton PRES

4210

COMERCIALIZADORA ORION
—DEL ORIENTE-SANPLASS—

CONCEPTO TÉCNICO SANITARIO FAVORABLE N° 110-2024 CONFORME A LA LEY 09/1979, DECRETO 1843 DE 1991 AVALADO POR LA SECRETARIA DE SALUD DEPARTAMENTAL.

CERTIFICA A:

INSTITUCION EDUCATIVA

CAMPO HERMOSO

SEDE A

CRA 9ª OCC # 49-24 BARRIO CAMPO HERMOSO, BUCARAMANGA

ORION DEL ORIENTE SANPLASS

CUYO TANQUE FUE LAVADO Y DESINFECTADO CON HIPOCLORITO DE SODIO AL 5% Y 200 MG/LT. DE ACUERDO A LAS DISPOSICIONES LEGALES EN SALUD PUBLICA EXPEDIDAS POR LA SECRETARÍA DE SALUD.

JUNIO 24 DE 2025	DICIEMBRE 23 DE 2025	
FECHA DEL SERVICIO	**FECHA DE EXPIRACIÓN**	**FIRMA Y SELLO**

6507704 — 3214390919 Calle 53 N 13 -13 Candiles, Santander, Colombia

42102

COMERCIALIZADORA ORION
—DEL ORIENTE-SANPLASS—

CONCEPTO TÉCNICO SANITARIO FAVORABLE N° 110-2024 CONFORME A LA LEY 09/1979, DECRETO 1843 DE 1991 AVALADO POR LA SECRETARIA DE SALUD DEPARTAMENTAL.

CERTIFICA A:

INSTITUCION EDUCATIVA

CAMPO HERMOSO

SEDE C

CALLE PRINCIPAL # 1 – 01 BARRIO JOSE ANTONIO GALAN, BUCARAMANGA

ORION DEL ORIENTE SANPLASS

CUYO TANQUE FUE LAVADO Y DESINFECTADO CON HIPOCLORITO DE SODIO AL 5% Y 200 MG/LT. DE ACUERDO A LAS DISPOSICIONES LEGALES EN SALUD PUBLICA EXPEDIDAS POR LA SECRETARÍA DE SALUD.

JUNIO 24 DE 2025	DICIEMBRE 23 DE 2025	
FECHA DEL SERVICIO	**FECHA DE EXPIRACIÓN**	**FIRMA Y SELLO**

6507704 —— 3214390919 Calle 53 N 13 -13 Candiles, Santander, Colombia

42103

COMERCIALIZADORA ORION
—DEL ORIENTE-SANPLASS—

CONCEPTO TÉCNICO SANITARIO FAVORABLE N° 110-2024 CONFORME A LA LEY 09/1979, DECRETO 1843 DE 1991 AVALADO POR LA SECRETARIA DE SALUD DEPARTAMENTAL.

CERTIFICA A:

INSTITUCION EDUCATIVA

CLUB UNION

SEDE B

CRA 14 # 2 – 38 BARRIO SAN RAFAEL, BUCARAMANGA

CUYO TANQUE FUE LAVADO Y DESINFECTADO CON HIPOCLORITO DE SODIO AL 5% Y 200 MG/LT. DE ACUERDO A LAS DISPOSICIONES LEGALES EN SALUD PUBLICA EXPEDIDAS POR LA SECRETARÍA DE SALUD.

JUNIO 26 DE 2025	DICIEMBRE 25 DE 2025	
FECHA DEL SERVICIO	**FECHA DE EXPIRACIÓN**	**FIRMA Y SELLO**

6507704 —— 3214390919 Calle 53 N 13 -13 Candiles, Santander, Colombia

A2 104

COMERCIALIZADORA ORION
—DEL ORIENTE-SANPLASS—

CONCEPTO TÉCNICO SANITARIO FAVORABLE N° 110-2024 CONFORME A LA LEY 09/1979, DECRETO 1843 DE 1991 AVALADO POR LA SECRETARIA DE SALUD DEPARTAMENTAL.

CERTIFICA A:

INSTITUCION EDUCATIVA

CLUB UNION

SEDE C

KM 7 VIA AL MAR LOS COLORADOS, BUCARAMANGA

CUYO TANQUE FUE LAVADO Y DESINFECTADO CON HIPOCLORITO DE SODIO AL 5% Y 200 MG/LT. DE ACUERDO A LAS DISPOSICIONES LEGALES EN SALUD PUBLICA EXPEDIDAS POR LA SECRETARÍA DE SALUD.

JUNIO 26 DE 2025	DICIEMBRE 25 DE 2025	
FECHA DEL SERVICIO	**FECHA DE EXPIRACIÓN**	**FIRMA Y SELLO**

6507704 — 3214390919 Calle 53 N 13 -13 Candiles, Santander, Colombia

42105

COMERCIALIZADORA ORION
—DEL ORIENTE-SANPLASS—

CONCEPTO TÉCNICO SANITARIO FAVORABLE N° 110-2024 CONFORME A LA LEY 09/1979, DECRETO 1843 DE 1991 AVALADO POR LA SECRETARIA DE SALUD DEPARTAMENTAL.

CERTIFICA A:

INSTITUCION EDUCATIVA

LAS AMERICAS

NIVEL 2

CALLE 33 # 36-16 , BARRIO ALVAREZ, BUCARAMANGA

CUYO TANQUE FUE LAVADO Y DESINFECTADO CON HIPOCLORITO DE SODIO AL 5% Y 200 MG/LT. DE ACUERDO A LAS DISPOSICIONES LEGALES EN SALUD PUBLICA EXPEDIDAS POR LA SECRETARÍA DE SALUD.

JULIO 1 DE 2025	DICIEMBRE 31 DE 2025	
FECHA DEL SERVICIO	**FECHA DE EXPIRACIÓN**	**FIRMA Y SELLO**

6507704 —— 3214390919 Calle 53 N 13 -13 Candiles, Santander, Colombia

COMERCIALIZADORA ORION
—DEL ORIENTE-SANPLASS—

CONCEPTO TÉCNICO SANITARIO FAVORABLE N° 110-2024 CONFORME A LA LEY 09/1979, DECRETO 1843 DE 1991 AVALADO POR LA SECRETARIA DE SALUD DEPARTAMENTAL.

CERTIFICA A:

INSTITUCION EDUCATIVA

ORIENTE MIRAFLORES

SEDE C

CALLE 20 # 53-36 , BARRIO MIRAFLORES, BUCARAMANGA

ORION DEL ORIENTE SANPLASS

CUYO TANQUE FUE LAVADO Y DESINFECTADO CON HIPOCLORITO DE SODIO AL 5% Y 200 MG/LT. DE ACUERDO A LAS DISPOSICIONES LEGALES EN SALUD PUBLICA EXPEDIDAS POR LA SECRETARÍA DE SALUD.

JULIO 2 DE 2025	ENERO 1 DE 2026	
FECHA DEL SERVICIO	**FECHA DE EXPIRACIÓN**	**FIRMA Y SELLO**

6507704 —— 3214390919 Calle 53 N 13 -13 Candiles, Santander, Colombia

42109

COMERCIALIZADORA ORION
—DEL ORIENTE-SANPLASS—

CONCEPTO TÉCNICO SANITARIO FAVORABLE N° 110-2024 CONFORME A LA LEY 09/1979, DECRETO 1843 DE 1991 AVALADO POR LA SECRETARIA DE SALUD DEPARTAMENTAL.

CERTIFICA A:

INSTITUCION EDUCATIVA

ORIENTE MIRAFLORES

SEDE E

CALLE 21 # 66-46 , BARRIO BUENAVISTA, BUCARAMANGA

CUYO TANQUE FUE LAVADO Y DESINFECTADO CON HIPOCLORITO DE SODIO AL 5% Y 200 MG/LT. DE ACUERDO A LAS DISPOSICIONES LEGALES EN SALUD PUBLICA EXPEDIDAS POR LA SECRETARÍA DE SALUD.

JULIO 2 DE 2025	ENERO 1 DE 2026	
FECHA DEL SERVICIO	**FECHA DE EXPIRACIÓN**	**FIRMA Y SELLO**

6507704 —— 3214390919 Calle 53 N 13 -13 Candiles, Santander, Colombia

42108

COMERCIALIZADORA ORION
—DEL ORIENTE-SANPLASS—

CONCEPTO TÉCNICO SANITARIO FAVORABLE N° 110-2024 CONFORME A LA LEY 09/1979, DECRETO 1843 DE 1991 AVALADO POR LA SECRETARIA DE SALUD DEPARTAMENTAL.

CERTIFICA A:

INSTITUCION EDUCATIVA

RURAL VIJAGUAL

SEDE A

KM 10 VIA AL MAR VEREDA VIJAGUAL, BUCARAMANGA

CUYO TANQUE FUE LAVADO Y DESINFECTADO CON HIPOCLORITO DE SODIO AL 5% Y 200 MG/LT. DE ACUERDO A LAS DISPOSICIONES LEGALES EN SALUD PUBLICA EXPEDIDAS POR LA SECRETARÍA DE SALUD.

JUNIO 27 DE 2025	DICIEMBRE 26 DE 2025	
FECHA DEL SERVICIO	**FECHA DE EXPIRACIÓN**	**FIRMA Y SELLO**

6507704 —— 3214390919 Calle 53 N 13 -13 Candiles, Santander, Colombia

42109

100% Garantizado

COMERCIALIZADORA ORION
—DEL ORIENTE-SANPLASS—

CONCEPTO TÉCNICO SANITARIO FAVORABLE N° 110-2024 CONFORME A LA LEY 09/1979, DECRETO 1843 DE 1991 AVALADO POR LA SECRETARIA DE SALUD DEPARTAMENTAL.

CERTIFICA A:

INSTITUCION EDUCATIVA

RURAL VIJAGUAL

SEDE B

VEREDA LA ESMERALDA, BUCARAMANGA, SANTANDER

ORION DEL ORIENTE SANPLASS

CUYO TANQUE FUE LAVADO Y DESINFECTADO CON HIPOCLORITO DE SODIO AL 5% Y 200 MG/LT. DE ACUERDO A LAS DISPOSICIONES LEGALES EN SALUD PUBLICA EXPEDIDAS POR LA SECRETARÍA DE SALUD.

JUNIO 25 DE 2025	DICIEMBRE 24 DE 2025	
FECHA DEL SERVICIO	**FECHA DE EXPIRACIÓN**	**FIRMA Y SELLO**

6507704 —— 3214390919 Calle 53 N 13 -13 Candiles, Santander, Colombia

42110

COMERCIALIZADORA ORION
—DEL ORIENTE-SANPLASS—

CONCEPTO TÉCNICO SANITARIO FAVORABLE N° 110-2024 CONFORME A LA LEY 09/1979, DECRETO 1843 DE 1991 AVALADO POR LA SECRETARIA DE SALUD DEPARTAMENTAL.

CERTIFICA A:

INSTITUCION EDUCATIVA

RURAL VIJAGUAL

SEDE C

VEREDA EL INICIO, BUCARAMANGA, SANTANDER

ORION DEL ORIENTE SANPLASS

CUYO TANQUE FUE LAVADO Y DESINFECTADO CON HIPOCLORITO DE SODIO AL 5% Y 200 MG/LT. DE ACUERDO A LAS DISPOSICIONES LEGALES EN SALUD PUBLICA EXPEDIDAS POR LA SECRETARÍA DE SALUD.

JUNIO 25 DE 2025	DICIEMBRE 24 DE 2025	
FECHA DEL SERVICIO	**FECHA DE EXPIRACIÓN**	**FIRMA Y SELLO**

6507704 —— 3214390919 Calle 53 N 13 -13 Candilles, Santander, Colombia

COMERCIALIZADORA ORION
—DEL ORIENTE-SANPLASS—

CONCEPTO TÉCNICO SANITARIO FAVORABLE N° 110-2024 CONFORME A LA LEY 09/1979, DECRETO 1843 DE 1991 AVALADO POR LA SECRETARIA DE SALUD DEPARTAMENTAL.

CERTIFICA A:

INSTITUCION EDUCATIVA RURAL

VIJAGUAL

SEDE D

VEREDA SAN CAYETANO, BUCARAMANGA, SANTANDER

CUYO TANQUE FUE LAVADO Y DESINFECTADO CON HIPOCLORITO DE SODIO AL 5% Y 200 MG/LT. DE ACUERDO A LAS DISPOSICIONES LEGALES EN SALUD PUBLICA EXPEDIDAS POR LA SECRETARÍA DE SALUD.

JULIO 4 DE 2025	ENERO 3 DE 2026	
FECHA DEL SERVICIO	**FECHA DE EXPIRACIÓN**	**FIRMA Y SELLO**

6507704 —— 3214390919 Calle 53 N 13 -13 Candiles, Santander, Colombia

42112

COMERCIALIZADORA ORION
—DEL ORIENTE-SANPLASS—

CONCEPTO TÉCNICO SANITARIO FAVORABLE N° 110-2024 CONFORME A LA LEY 09/1979, DECRETO 1843 DE 1991 AVALADO POR LA SECRETARIA DE SALUD DEPARTAMENTAL.

CERTIFICA A:

INSTITUCION EDUCATIVA

« VILLAS DE SAN IGNACIO »

CRA 54W # 37 – 46 BARRIO LA INMACULADA, BUCARAMANGA

CUYAS INSTALACIONES FUERON TRATADAS MEDIANTE EL PROGRAMA INTEGRADO DE PLAGAS DE ACUERDO A LAS DISPOSISICONES LEGALES EN SALUD PUBLICA EXPEDIDAS POR LA SECRETARÍA DE SALUD.

JUNIO 24 DE 2025	DICIEMBRE 23 DE 2025	
FECHA DEL SERVICIO	**FECHA DE EXPIRACIÓN**	**FIRMA Y SELLO**

6507704 —— 3214390919 Calle 53 N 13 -13 Candiles, Santander, Colombia

COMERCIALIZADORA ORION
—DEL ORIENTE-SANPLASS—

CONCEPTO TÉCNICO SANITARIO FAVORABLE N° 110-2024 CONFORME A LA LEY 09/1979, DECRETO 1843 DE 1991 AVALADO POR LA SECRETARIA DE SALUD DEPARTAMENTAL.

CERTIFICA A:

INSTITUCION EDUCATIVA

RURAL VIJAGUAL

SEDE E

VEREDA SAN IGNACIO, BUCARAMANGA, SANTANDER

ORION DEL ORIENTE SANPLASS

CUYO TANQUE FUE LAVADO Y DESINFECTADO CON HIPOCLORITO DE SODIO AL 5% Y 200 MG/LT. DE ACUERDO A LAS DISPOSICIONES LEGALES EN SALUD PUBLICA EXPEDIDAS POR LA SECRETARÍA DE SALUD.

JUNIO 25 DE 2025	DICIEMBRE 24 DE 2025	
FECHA DEL SERVICIO	**FECHA DE EXPIRACIÓN**	**FIRMA Y SELLO**

6507704 —— 3214390919 Calle 53 N 13 -13 Candiles, Santander, Colombia

42114

100% Garantizado

COMERCIALIZADORA ORION
—DEL ORIENTE-SANPLASS—

CONCEPTO TÉCNICO SANITARIO FAVORABLE N° 110-2024 CONFORME A LA LEY 09/1979, DECRETO 1843 DE 1991 AVALADO POR LA SECRETARIA DE SALUD DEPARTAMENTAL.

CERTIFICA A:

INSTITUCION EDUCATIVA

RURAL VIJAGUAL

SEDE G

VEREDA SAN PEDRO BAJO, BUCARAMANGA, SANTANDER

ORION DEL ORIENTE SANPLASS

CUYO TANQUE FUE LAVADO Y DESINFECTADO CON HIPOCLORITO DE SODIO AL 5% Y 200 MG/LT. DE ACUERDO A LAS DISPOSICIONES LEGALES EN SALUD PUBLICA EXPEDIDAS POR LA SECRETARÍA DE SALUD.

JUNIO 25 DE 2025	DICIEMBRE 24 DE 2025	
FECHA DEL SERVICIO	**FECHA DE EXPIRACIÓN**	**FIRMA Y SELLO**

6507704 —— 3214390919 Calle 53 N 13 -13 Candiles, Santander, Colombia

42115

COMERCIALIZADORA ORION
—DEL ORIENTE-SANPLASS—

CONCEPTO TÉCNICO SANITARIO FAVORABLE N° 110-2024 CONFORME A LA LEY 09/1979, DECRETO 1843 DE 1991 AVALADO POR LA SECRETARIA DE SALUD DEPARTAMENTAL.

CERTIFICA A:

INSTITUCION EDUCATIVA

RURAL VIJAGUAL

SEDE I

VEREDA EL INICIO, BUCARAMANGA, SANTANDER

CUYO TANQUE FUE LAVADO Y DESINFECTADO CON HIPOCLORITO DE SODIO AL 5% Y 200 MG/LT. DE ACUERDO A LAS DISPOSICIONES LEGALES EN SALUD PUBLICA EXPEDIDAS POR LA SECRETARÍA DE SALUD.

JUNIO 25 DE 2025	DICIEMBRE 24 DE 2025	
FECHA DEL SERVICIO	**FECHA DE EXPIRACIÓN**	**FIRMA Y SELLO**

6507704 — 3214390919 Calle 53 N 13 -13 Candiles, Santander, Colombia

4216

COMERCIALIZADORA ORION
—DEL ORIENTE-SANPLASS—

CONCEPTO TÉCNICO SANITARIO FAVORABLE N° 110-2024 CONFORME A LA LEY 09/1979, DECRETO 1843 DE 1991 AVALADO POR LA SECRETARIA DE SALUD DEPARTAMENTAL.

CERTIFICA A:

INSTITUTO TECNOLOGICO SALESIANO

ELOY VALENZUELA

SEDE C

CALLE 25 # 6 -03 BARRIO GIRARDOT, BUCARAMANGA

ORION DEL ORIENTE SANPLASS

CUYO TANQUE FUE LAVADO Y DESINFECTADO CON HIPOCLORITO DE SODIO AL 5% Y 200 MG/LT. DE ACUERDO A LAS DISPOSICIONES LEGALES EN SALUD PUBLICA EXPEDIDAS POR LA SECRETARÍA DE SALUD.

JULIO 4 DE 2025	ENERO 3 DE 2026	
FECHA DEL SERVICIO	**FECHA DE EXPIRACIÓN**	**FIRMA Y SELLO**

6507704 — 3214390919 Calle 53 N 13 -13 Candiles, Santander, Colombia

Educación

INFORME No.7 JULIO 2025

Contrato 276 de 2024: Cuyo OBJETO: "SUMINISTRO DIARIO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO SEGÙN MODALIDADES DE ATENCIÒN: RACIÒN INDUSTRIALIZADA, RACION PREPARADA EN SITIO – TIPO ALMUERZO, RACIÒN PREPARADA EN SITIO – COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/JORNADA TARDE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA DE CONFORMIDAD CON LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE". GRUPO 1

CERTIFICADO DE FUMIGACION

U.T. NUTRIPAE 25 -Grupo 1
E-mail: nutripae25@gmail.com

42118

COMERCIALIZADORA ORION
—DEL ORIENTE-SANPLASS—

CONCEPTO TÉCNICO SANITARIO FAVORABLE N° 110-2024 CONFORME A LA LEY 09/1979, DECRETO 1843 DE 1991 AVALADO POR LA SECRETARIA DE SALUD DEPARTAMENTAL.

CERTIFICAA:

CENTRO EDUCATIVO RURAL

« **EL PAULON** »

KM 2 VIA AL MAR, FINCA LOS SITIOS, VEREDA EL PAULON

CUYAS INSTALACIONES FUERON TRATADAS MEDIANTE EL PROGRAMA INTEGRADO DE PLAGAS DE ACUERDO A LAS DISPOSISICONES LEGALES EN SALUD PUBLICA EXPEDIDAS POR LA SECRETARÍA DE SALUD.

JUNIO 27 DE 2025	DICIEMBRE 26 DE 2025	
FECHA DEL SERVICIO	**FECHA DE EXPIRACIÓN**	**FIRMA Y SELLO**

6507704 — 3214390919 Calle 53 N 13 -13 Candiles, Santander, Colombia

COMERCIALIZADORA ORION
—DEL ORIENTE-SANPLASS—

CONCEPTO TÉCNICO SANITARIO FAVORABLE N° 110-2024 CONFORME A LA LEY 09/1979, DECRETO 1843 DE 1991 AVALADO POR LA SECRETARIA DE SALUD DEPARTAMENTAL.

CERTIFICA A:

CENTRO EDUCATIVO RURAL

LA MALAÑA

SEDE B

KM 6 VIA AL ACUEDUCTO, VDA EL GUALILO, BUCARAMANGA

CUYAS INSTALACIONES FUERON TRATADAS MEDIANTE EL PROGRAMA INTEGRADO DE PLAGAS DE ACUERDO A LAS DISPOSISICONES LEGALES EN SALUD PUBLICA EXPEDIDAS POR LA SECRETARÍA DE SALUD.

JULIO 2 DE 2025	ENERO 1 DE 2026	
FECHA DEL SERVICIO	**FECHA DE EXPIRACIÓN**	**FIRMA Y SELLO**

6507704 —— 3214390919 Calle 53 N 13 -13 Candiles, Santander, Colombia

42120

COMERCIALIZADORA ORION
—DEL ORIENTE-SANPLASS—

CONCEPTO TÉCNICO SANITARIO FAVORABLE N° 110-2024 CONFORME A LA LEY 09/1979, DECRETO 1843 DE 1991 AVALADO POR LA SECRETARIA DE SALUD DEPARTAMENTAL.

CERTIFICA A:

INSTITUCION EDUCATIVA

BICENTENARIO

SEDE B

CALLE 34 # 45 - 38, BARRIO ALVAREZ, BUCARAMANGA

ORION DEL ORIENTE SANPLASS

CUYAS INSTALACIONES FUERON TRATADAS MEDIANTE EL PROGRAMA INTEGRADO DE PLAGAS DE ACUERDO A LAS DISPOSISICONES LEGALES EN SALUD PUBLICA EXPEDIDAS POR LA SECRETARÍA DE SALUD.

JULIO 1 DE 2025	DICIEMBRE 31 DE 2025	
FECHA DEL SERVICIO	**FECHA DE EXPIRACIÓN**	**FIRMA Y SELLO**

6507704 —— 3214390919 Calle 53 N 13 -13 Candiles, Santander, Colombia

42121

COMERCIALIZADORA ORION
—DEL ORIENTE-SANPLASS—

CONCEPTO TÉCNICO SANITARIO FAVORABLE N° 110-2024 CONFORME A LA LEY 09/1979, DECRETO 1843 DE 1991 AVALADO POR LA SECRETARIA DE SALUD DEPARTAMENTAL.

CERTIFICA A:

INSTITUCION EDUCATIVA

« CAMACHO CARREÑO »

SEDE A

CALLE 41 # 8 – 15 BARRIO GARCIA ROVIRA

CUYAS INSTALACIONES FUERON TRATADAS MEDIANTE EL PROGRAMA INTEGRADO DE PLAGAS DE ACUERDO A LAS DISPOSISICONES LEGALES EN SALUD PUBLICA EXPEDIDAS POR LA SECRETARÍA DE SALUD.

JUNIO 24 DE 2025	DICIEMBRE 23 DE 2025	
FECHA DEL SERVICIO	**FECHA DE EXPIRACIÓN**	**FIRMA Y SELLO**

6507704 —— 3214390919 Calle 53 N 13 -13 Candiles, Santander, Colombia

42122

COMERCIALIZADORA ORION
—DEL ORIENTE-SANPLASS—

CONCEPTO TÉCNICO SANITARIO FAVORABLE N° 110-2024 CONFORME A LA LEY 09/1979, DECRETO 1843 DE 1991 AVALADO POR LA SECRETARIA DE SALUD DEPARTAMENTAL.

CERTIFICA A:

INSTITUCION EDUCATIVA

« CAMPO HERMOSO »

SEDE A

CRA 9 A OCC # 49 – 24, CAMPO HERMOSO, BUCARAMANGA

ORION DEL ORIENTE SANPLASS

CUYAS INSTALACIONES FUERON TRATADAS MEDIANTE EL PROGRAMA INTEGRADO DE PLAGAS DE ACUERDO A LAS DISPOSISICONES LEGALES EN SALUD PUBLICA EXPEDIDAS POR LA SECRETARÍA DE SALUD.

JUNIO 24 DE 2025	DICIEMBRE 23 DE 2025	
FECHA DEL SERVICIO	**FECHA DE EXPIRACIÓN**	**FIRMA Y SELLO**

6507704 — 3214390919 Calle 53 N 13 -13 Candiles, Santander, Colombia

42123

COMERCIALIZADORA ORION
—DEL ORIENTE-SANPLASS—

CONCEPTO TÉCNICO SANITARIO FAVORABLE N° 110-2024 CONFORME A LA LEY 09/1979, DECRETO 1843 DE 1991 AVALADO POR LA SECRETARIA DE SALUD DEPARTAMENTAL.

CERTIFICA A:

INSTITUCION EDUCATIVA

« CAMPO HERMOSO »

SEDE C

CALLE PRINCIPAL # 1 – 01 BARRIO JOSE ANTONIO GALAN

CUYAS INSTALACIONES FUERON TRATADAS MEDIANTE EL PROGRAMA INTEGRADO DE PLAGAS DE ACUERDO A LAS DISPOSISICONES LEGALES EN SALUD PUBLICA EXPEDIDAS POR LA SECRETARÍA DE SALUD.

JUNIO 24 DE 2025	DICIEMBRE 23 DE 2025	
FECHA DEL SERVICIO	**FECHA DE EXPIRACIÓN**	**FIRMA Y SELLO**

6507704 —— 3214390919 Calle 53 N 13 -13 Candiles, Santander, Colombia

42124

COMERCIALIZADORA ORION
—DEL ORIENTE-SANPLASS—

CONCEPTO TÉCNICO SANITARIO FAVORABLE N° 110-2024 CONFORME A LA LEY 09/1979, DECRETO 1843 DE 1991 AVALADO POR LA SECRETARIA DE SALUD DEPARTAMENTAL.

CERTIFICA A:

INSTITUCION EDUCATIVA

« CLUB UNION »

SEDE B

CRA 14 # 2 – 38 BARRIO SAN RAFAEL, BUCARAMANGA

CUYAS INSTALACIONES FUERON TRATADAS MEDIANTE EL PROGRAMA INTEGRADO DE PLAGAS DE ACUERDO A LAS DISPOSISICONES LEGALES EN SALUD PUBLICA EXPEDIDAS POR LA SECRETARÍA DE SALUD.

JUNIO 26 DE 2025	DICIEMBRE 25 DE 2025	
FECHA DEL SERVICIO	**FECHA DE EXPIRACIÓN**	**FIRMA Y SELLO**

6507704 — 3214390919 Calle 53 N 13 -13 Candiles, Santander, Colombia

42125

COMERCIALIZADORA ORION
—DEL ORIENTE-SANPLASS—

CONCEPTO TÉCNICO SANITARIO FAVORABLE N° 110-2024 CONFORME A LA LEY 09/1979, DECRETO 1843 DE 1991 AVALADO POR LA SECRETARIA DE SALUD DEPARTAMENTAL.

CERTIFICA A:

INSTITUCION EDUCATIVA

« ***CLUB UNION*** »

SEDE C

KM 7 VIA AL MAR LOS COLORADOS, BUCARAMANGA

CUYAS INSTALACIONES FUERON TRATADAS MEDIANTE EL PROGRAMA INTEGRADO DE PLAGAS DE ACUERDO A LAS DISPOSISICONES LEGALES EN SALUD PUBLICA EXPEDIDAS POR LA SECRETARÍA DE SALUD.

JUNIO 26 DE 2025	DICIEMBRE 25 DE 2025	
FECHA DEL SERVICIO	**FECHA DE EXPIRACIÓN**	**FIRMA Y SELLO**

6507704 —— 3214390919 Calle 53 N 13 -13 Candiles, Santander, Colombia

42126

COMERCIALIZADORA ORION
—DEL ORIENTE-SANPLASS—

CONCEPTO TÉCNICO SANITARIO FAVORABLE N° 110-2024 CONFORME A LA LEY 09/1979, DECRETO 1843 DE 1991 AVALADO POR LA SECRETARIA DE SALUD DEPARTAMENTAL.

CERTIFICA A:

INSTITUCION EDUCATIVA

« CLUB UNION »

SEDE D

CALLE 20 # 16A - 116, BARRIO LAS OLAS, BUCARAMANGA

CUYAS INSTALACIONES FUERON TRATADAS MEDIANTE EL PROGRAMA INTEGRADO DE PLAGAS DE ACUERDO A LAS DISPOSISICONES LEGALES EN SALUD PUBLICA EXPEDIDAS POR LA SECRETARÍA DE SALUD.

JUNIO 26 DE 2025	DICIEMBRE 25 DE 2025	
FECHA DEL SERVICIO	**FECHA DE EXPIRACIÓN**	**FIRMA Y SELLO**

6507704 —— 3214390919 Calle 53 N 13 -13 Candiles, Santander, Colombia

42127

COMERCIALIZADORA ORION
—DEL ORIENTE-SANPLASS—

CONCEPTO TÉCNICO SANITARIO FAVORABLE N° 110-2024 CONFORME A LA LEY 09/1979, DECRETO 1843 DE 1991 AVALADO POR LA SECRETARIA DE SALUD DEPARTAMENTAL.

CERTIFICA A:

INSTITUCION EDUCATIVA

« ***CLUB UNION*** »

SEDE E

CRA 5 # 45 - 05, BARRIO CAFÉ MADRID, BUCARAMANGA

CUYAS INSTALACIONES FUERON TRATADAS MEDIANTE EL PROGRAMA INTEGRADO DE PLAGAS DE ACUERDO A LAS DISPOSISICONES LEGALES EN SALUD PUBLICA EXPEDIDAS POR LA SECRETARÍA DE SALUD.

JUNIO 26 DE 2025	DICIEMBRE 25 DE 2025	
FECHA DEL SERVICIO	**FECHA DE EXPIRACIÓN**	**FIRMA Y SELLO**

6507704 — 3214390919 Calle 53 N 13 -13 Candiles, Santander, Colombia

42128

100% Garantizado

COMERCIALIZADORA ORION
—DEL ORIENTE-SANPLASS—

CONCEPTO TÉCNICO SANITARIO FAVORABLE N° 110-2024 CONFORME A LA LEY 09/1979, DECRETO 1843 DE 1991 AVALADO POR LA SECRETARIA DE SALUD DEPARTAMENTAL.

CERTIFICA A:

INSTITUCION EDUCATIVA

FRANCISCO DE PAULA

SANTANDER SEDE B

CALLE 26 # 2-11, BARRIO LA FERIA, BUCARAMANGA

ORION DEL ORIENTE SANPLASS

CUYAS INSTALACIONES FUERON TRATADAS MEDIANTE EL PROGRAMA INTEGRADO DE PLAGAS DE ACUERDO A LAS DISPOSISICONES LEGALES EN SALUD PUBLICA EXPEDIDAS POR LA SECRETARÍA DE SALUD.

JULIO 2 DE 2025	ENERO 1 DE 2026	
FECHA DEL SERVICIO	**FECHA DE EXPIRACIÓN**	**FIRMA Y SELLO**

6507704 —— 3214390919 Calle 53 N 13 -13 Candiles, Santander, Colombia

42124

100% Garantizado

COMERCIALIZADORA ORION
—DEL ORIENTE-SANPLASS—

CONCEPTO TÉCNICO SANITARIO FAVORABLE N° 110-2024 CONFORME A LA LEY 09/1979, DECRETO 1843 DE 1991 AVALADO POR LA SECRETARIA DE SALUD DEPARTAMENTAL.

CERTIFICA A:

INSTITUCION EDUCATIVA

« GUSTAVO COTE »

CRA 5 # 15 – 23, BARRIO MARIA PAZ NORTE, BUCARAMANGA

ORION DEL ORIENTE SANPLASS

CUYAS INSTALACIONES FUERON TRATADAS MEDIANTE EL PROGRAMA INTEGRADO DE PLAGAS DE ACUERDO A LAS DISPOSISICONES LEGALES EN SALUD PUBLICA EXPEDIDAS POR LA SECRETARÍA DE SALUD.

JUNIO 27 DE 2025	DICIEMBRE 26 DE 2025	
FECHA DEL SERVICIO	**FECHA DE EXPIRACIÓN**	**FIRMA Y SELLO**

6507704 —— 3214390919 Calle 53 N 13 -13 Candiles, Santander, Colombia

42130

100% Garantizado

COMERCIALIZADORA ORION
—DEL ORIENTE-SANPLASS—

CONCEPTO TÉCNICO SANITARIO FAVORABLE N° 110-2024 CONFORME A LA LEY 09/1979, DECRETO 1843 DE 1991 AVALADO POR LA SECRETARIA DE SALUD DEPARTAMENTAL.

CERTIFICA A:

INSTITUCION EDUCATIVA

JORGE ELIECER GAITAN

SEDE A

CALLE 16 # 9 - 54, BARRIO GAITAN, BUCARAMANGA

ORION DEL ORIENTE SANPLASS

CUYAS INSTALACIONES FUERON TRATADAS MEDIANTE EL PROGRAMA INTEGRADO DE PLAGAS DE ACUERDO A LAS DISPOSISICONES LEGALES EN SALUD PUBLICA EXPEDIDAS POR LA SECRETARÍA DE SALUD.

JULIO 4 DE 2025	ENERO 3 DE 2026	
FECHA DEL SERVICIO	**FECHA DE EXPIRACIÓN**	**FIRMA Y SELLO**

6507704 —— 3214390919 Calle 53 N 13 -13 Candiles, Santander, Colombia

42131

100% Garantizado

COMERCIALIZADORA ORION
—DEL ORIENTE-SANPLASS—

CONCEPTO TÉCNICO SANITARIO FAVORABLE N° 110-2024 CONFORME A LA LEY 09/1979, DECRETO 1843 DE 1991 AVALADO POR LA SECRETARIA DE SALUD DEPARTAMENTAL.

CERTIFICA A:

INSTITUCION EDUCATIVA

LAS AMERICAS

NIVEL 1

CALLE 33 # 36 - 16, BARRIO ALVAREZ, BUCARAMANGA

ORION DEL ORIENTE SANPLASS

CUYAS INSTALACIONES FUERON TRATADAS MEDIANTE EL PROGRAMA INTEGRADO DE PLAGAS DE ACUERDO A LAS DISPOSISICONES LEGALES EN SALUD PUBLICA EXPEDIDAS POR LA SECRETARÍA DE SALUD.

JULIO 1 DE 2025	DICIEMBRE 31 DE 2025	
FECHA DEL SERVICIO	**FECHA DE EXPIRACIÓN**	**FIRMA Y SELLO**

6507704 — 3214390919 Calle 53 N 13 -13 Candiles, Santander, Colombia

42132

COMERCIALIZADORA ORION
—DEL ORIENTE-SANPLASS—

CONCEPTO TÉCNICO SANITARIO FAVORABLE N° 110-2024 CONFORME A LA LEY 09/1979, DECRETO 1843 DE 1991 AVALADO POR LA SECRETARIA DE SALUD DEPARTAMENTAL.

CERTIFICA A:

INSTITUCION EDUCATIVA

LAS AMERICAS

NIVEL 2

CALLE 33 # 36 - 16, BARRIO ALVAREZ, BUCARAMANGA

ORION DEL ORIENTE SANPLASS

CUYAS INSTALACIONES FUERON TRATADAS MEDIANTE EL PROGRAMA INTEGRADO DE PLAGAS DE ACUERDO A LAS DISPOSISICONES LEGALES EN SALUD PUBLICA EXPEDIDAS POR LA SECRETARÍA DE SALUD.

JULIO 1 DE 2025	DICIEMBRE 31 DE 2025	
FECHA DEL SERVICIO	**FECHA DE EXPIRACIÓN**	**FIRMA Y SELLO**

6507704 —— 3214390919 Calle 53 N 13 -13 Candiles, Santander, Colombia

42133

COMERCIALIZADORA ORION
—DEL ORIENTE-SANPLASS—

CONCEPTO TÉCNICO SANITARIO FAVORABLE N° 110-2024 CONFORME A LA LEY 09/1979, DECRETO 1843 DE 1991 AVALADO POR LA SECRETARIA DE SALUD DEPARTAMENTAL.

CERTIFICA A:

INSTITUCION EDUCATIVA

« ***LOS COLORADOS*** »

CRA 28 # 49 – 50, BARRIO LOS COLORADOS, BUCARAMANGA

CUYAS INSTALACIONES FUERON TRATADAS MEDIANTE EL PROGRAMA INTEGRADO DE PLAGAS DE ACUERDO A LAS DISPOSISICONES LEGALES EN SALUD PUBLICA EXPEDIDAS POR LA SECRETARÍA DE SALUD.

JUNIO 27 DE 2025	DICIEMBRE 26 DE 2025	
FECHA DEL SERVICIO	**FECHA DE EXPIRACIÓN**	**FIRMA Y SELLO**

6507704 — 3214390919 Calle 53 N 13 -13 Candiles, Santander, Colombia

42134

COMERCIALIZADORA ORION
—DEL ORIENTE-SANPLASS—

CONCEPTO TÉCNICO SANITARIO FAVORABLE N° 110-2024 CONFORME A LA LEY 09/1979, DECRETO 1843 DE 1991 AVALADO POR LA SECRETARIA DE SALUD DEPARTAMENTAL.

CERTIFICA A:

INSTITUCION EDUCATIVA

ORIENTE MIRAFLORES

SEDE C

CALLE 20 # 53 - 36, BARRIO MIRAFLORES, BUCARAMANGA

ORION DEL ORIENTE SANPLASS

CUYAS INSTALACIONES FUERON TRATADAS MEDIANTE EL PROGRAMA INTEGRADO DE PLAGAS DE ACUERDO A LAS DISPOSISICONES LEGALES EN SALUD PUBLICA EXPEDIDAS POR LA SECRETARÍA DE SALUD.

JULIO 2 DE 2025	ENERO 1 DE 2026	
FECHA DEL SERVICIO	**FECHA DE EXPIRACIÓN**	**FIRMA Y SELLO**

6507704 — 3214390919 Calle 53 N 13 -13 Candiles, Santander, Colombia

42135

100% Garantizado

COMERCIALIZADORA ORION —DEL ORIENTE-SANPLASS—

CONCEPTO TÉCNICO SANITARIO FAVORABLE N° 110-2024 CONFORME A LA LEY 09/1979, DECRETO 1843 DE 1991 AVALADO POR LA SECRETARIA DE SALUD DEPARTAMENTAL.

CERTIFICA A:

INSTITUCION EDUCATIVA

ORIENTE MIRAFLORES

SEDE E

CALLE 21 # 66 - 46, BARRIO BUENAVISTA, BUCARAMANGA

ORION DEL ORIENTE SANPLASS

CUYAS INSTALACIONES FUERON TRATADAS MEDIANTE EL PROGRAMA INTEGRADO DE PLAGAS DE ACUERDO A LAS DISPOSISICONES LEGALES EN SALUD PUBLICA EXPEDIDAS POR LA SECRETARÍA DE SALUD.

JULIO 2 DE 2025	ENERO 1 DE 2026	
FECHA DEL SERVICIO	**FECHA DE EXPIRACIÓN**	**FIRMA Y SELLO**

6507704 — 3214390919 Calle 53 N 13 -13 Candiles, Santander, Colombia

42136

COMERCIALIZADORA ORION
—DEL ORIENTE-SANPLASS—

CONCEPTO TÉCNICO SANITARIO FAVORABLE N° 110-2024 CONFORME A LA LEY 09/1979, DECRETO 1843 DE 1991 AVALADO POR LA SECRETARIA DE SALUD DEPARTAMENTAL.

CERTIFICA A:

INSTITUTO

POLITECNICO

SEDE B

CALLE 28 # 13 - 61, BARRIO GIRARDOT, BUCARAMANGA

CUYAS INSTALACIONES FUERON TRATADAS MEDIANTE EL PROGRAMA INTEGRADO DE PLAGAS DE ACUERDO A LAS DISPOSISICONES LEGALES EN SALUD PUBLICA EXPEDIDAS POR LA SECRETARÍA DE SALUD.

JULIO 2 DE 2025	ENERO 1 DE 2026	
FECHA DEL SERVICIO	**FECHA DE EXPIRACIÓN**	**FIRMA Y SELLO**

6507704 —— 3214390919 Calle 53 N 13 -13 Candiles, Santander, Colombia

42137

COMERCIALIZADORA ORION
—DEL ORIENTE-SANPLASS—

CONCEPTO TÉCNICO SANITARIO FAVORABLE N° 110-2024 CONFORME A LA LEY 09/1979, DECRETO 1843 DE 1991 AVALADO POR LA SECRETARIA DE SALUD DEPARTAMENTAL.

CERTIFICA A:

INSTITUCION EDUCATIVA

RURAL VIJAGUAL

SEDE A

KM 10 VIA AL MAR VEREDA VIJAGUAL, BUCARAMANGA

CUYAS INSTALACIONES FUERON TRATADAS MEDIANTE EL PROGRAMA INTEGRADO DE PLAGAS DE ACUERDO A LAS DISPOSISICONES LEGALES EN SALUD PUBLICA EXPEDIDAS POR LA SECRETARÍA DE SALUD.

JUNIO 27 DE 2025	DICIEMBRE 26 DE 2025	
FECHA DEL SERVICIO	**FECHA DE EXPIRACIÓN**	**FIRMA Y SELLO**

6507704 — 3214390919 Calle 53 N 13 -13 Candilles, Santander, Colombia

42138

COMERCIALIZADORA ORION
—DEL ORIENTE-SANPLASS—

CONCEPTO TÉCNICO SANITARIO FAVORABLE N° 110-2024 CONFORME A LA LEY 09/1979, DECRETO 1843 DE 1991 AVALADO POR LA SECRETARIA DE SALUD DEPARTAMENTAL.

CERTIFICA A:

INSTITUCION EDUCATIVA

RURAL VIJAGUAL

SEDE B

VEREDA LA ESMERALDA, BUCARAMANGA

CUYAS INSTALACIONES FUERON TRATADAS MEDIANTE EL PROGRAMA INTEGRADO DE PLAGAS DE ACUERDO A LAS DISPOSISICONES LEGALES EN SALUD PUBLICA EXPEDIDAS POR LA SECRETARÍA DE SALUD.

JUNIO 25 DE 2025	DICIEMBRE 24 DE 2025	
FECHA DEL SERVICIO	**FECHA DE EXPIRACIÓN**	**FIRMA Y SELLO**

6507704 —— 3214390919 Calle 53 N 13 -13 Candiles, Santander, Colombia

42134

COMERCIALIZADORA ORION
—DEL ORIENTE-SANPLASS—

CONCEPTO TÉCNICO SANITARIO FAVORABLE N° 110-2024 CONFORME A LA LEY 09/1979, DECRETO 1843 DE 1991 AVALADO POR LA SECRETARIA DE SALUD DEPARTAMENTAL.

CERTIFICA A:

INSTITUCION EDUCATIVA

RURAL VIJAGUAL

SEDE C

VEREDA EL INICIO, BUCARAMANGA

ORION DEL ORIENTE SANPLASS

CUYAS INSTALACIONES FUERON TRATADAS MEDIANTE EL PROGRAMA INTEGRADO DE PLAGAS DE ACUERDO A LAS DISPOSISICONES LEGALES EN SALUD PUBLICA EXPEDIDAS POR LA SECRETARÍA DE SALUD.

JUNIO 25 DE 2025	DICIEMBRE 24 DE 2025	
FECHA DEL SERVICIO	**FECHA DE EXPIRACIÓN**	**FIRMA Y SELLO**

6507704 —— 3214390919 Calle 53 N 13 -13 Candiles, Santander, Colombia

A2140

COMERCIALIZADORA ORION
—DEL ORIENTE-SANPLASS—

CONCEPTO TÉCNICO SANITARIO FAVORABLE N° 110-2024 CONFORME A LA LEY 09/1979, DECRETO 1843 DE 1991 AVALADO POR LA SECRETARIA DE SALUD DEPARTAMENTAL.

CERTIFICA A:

INSTITUCION EDUCATIVA

RURAL VIJAGUAL

SEDE D

VEREDA SAN CAYETANO, BUCARAMANGA

CUYAS INSTALACIONES FUERON TRATADAS MEDIANTE EL PROGRAMA INTEGRADO DE PLAGAS DE ACUERDO A LAS DISPOSISICONES LEGALES EN SALUD PUBLICA EXPEDIDAS POR LA SECRETARÍA DE SALUD.

JULIO 4 DE 2025	ENERO 3 DE 2026	
FECHA DEL SERVICIO	**FECHA DE EXPIRACIÓN**	**FIRMA Y SELLO**

6507704 —— 3214390919 Calle 53 N 13 -13 Candiles, Santander, Colombia

42141

COMERCIALIZADORA ORION
—DEL ORIENTE-SANPLASS—

CONCEPTO TÉCNICO SANITARIO FAVORABLE N° 110-2024 CONFORME A LA LEY 09/1979, DECRETO 1843 DE 1991 AVALADO POR LA SECRETARIA DE SALUD DEPARTAMENTAL.

CERTIFICA A:

INSTITUCION EDUCATIVA

RURAL VIJAGUAL

SEDE E

VEREDA SAN IGNACIO, BUCARAMANGA

CUYAS INSTALACIONES FUERON TRATADAS MEDIANTE EL PROGRAMA INTEGRADO DE PLAGAS DE ACUERDO A LAS DISPOSISICONES LEGALES EN SALUD PUBLICA EXPEDIDAS POR LA SECRETARÍA DE SALUD.

JUNIO 25 DE 2025	DICIEMBRE 24 DE 2025	
FECHA DEL SERVICIO	**FECHA DE EXPIRACIÓN**	**FIRMA Y SELLO**

6507704 —— 3214390919 Calle 53 N 13 -13 Candiles, Santander, Colombia

42142

100% Garantizado

COMERCIALIZADORA ORION
—DEL ORIENTE-SANPLASS—

CONCEPTO TÉCNICO SANITARIO FAVORABLE N° 110-2024 CONFORME A LA LEY 09/1979, DECRETO 1843 DE 1991 AVALADO POR LA SECRETARIA DE SALUD DEPARTAMENTAL.

CERTIFICA A:

INSTITUCION EDUCATIVA

RURAL VIJAGUAL

SEDE F

VEREDA SAN PEDRO ALTO, BUCARAMANGA

ORION DEL ORIENTE SANPLASS

CUYAS INSTALACIONES FUERON TRATADAS MEDIANTE EL PROGRAMA INTEGRADO DE PLAGAS DE ACUERDO A LAS DISPOSISICONES LEGALES EN SALUD PUBLICA EXPEDIDAS POR LA SECRETARÍA DE SALUD.

JULIO 4 DE 2025	ENERO 3 DE 2026	
FECHA DEL SERVICIO	**FECHA DE EXPIRACIÓN**	**FIRMA Y SELLO**

6507704 —— 3214390919 Calle 53 N 13 -13 Candiles, Santander, Colombia

42143

COMERCIALIZADORA ORION
—DEL ORIENTE-SANPLASS—

CONCEPTO TÉCNICO SANITARIO FAVORABLE N° 110-2024 CONFORME A LA LEY 09/1979, DECRETO 1843 DE 1991 AVALADO POR LA SECRETARIA DE SALUD DEPARTAMENTAL.

CERTIFICA A:

INSTITUCION EDUCATIVA

RURAL VIJAGUAL

SEDE G

VEREDA SAN PEDRO BAJO, BUCARAMANGA

CUYAS INSTALACIONES FUERON TRATADAS MEDIANTE EL PROGRAMA INTEGRADO DE PLAGAS DE ACUERDO A LAS DISPOSISICONES LEGALES EN SALUD PUBLICA EXPEDIDAS POR LA SECRETARÍA DE SALUD.

JUNIO 25 DE 2025	DICIEMBRE 24 DE 2025	
FECHA DEL SERVICIO	**FECHA DE EXPIRACIÓN**	**FIRMA Y SELLO**

6507704 — 3214390919 Calle 53 N 13 -13 Candiles, Santander, Colombia

42144

COMERCIALIZADORA ORION
—DEL ORIENTE-SANPLASS—

CONCEPTO TÉCNICO SANITARIO FAVORABLE N° 110-2024 CONFORME A LA LEY 09/1979, DECRETO 1843 DE 1991 AVALADO POR LA SECRETARIA DE SALUD DEPARTAMENTAL.

CERTIFICA A:

INSTITUCION EDUCATIVA

RURAL VIJAGUAL

SEDE I

VEREDA EL INICIO, BUCARAMANGA

ORION DEL ORIENTE SANPLASS

CUYAS INSTALACIONES FUERON TRATADAS MEDIANTE EL PROGRAMA INTEGRADO DE PLAGAS DE ACUERDO A LAS DISPOSISICONES LEGALES EN SALUD PUBLICA EXPEDIDAS POR LA SECRETARÍA DE SALUD.

JUNIO 25 DE 2025	DICIEMBRE 24 DE 2025	
FECHA DEL SERVICIO	**FECHA DE EXPIRACIÓN**	**FIRMA Y SELLO**

6507704 — 3214390919 Calle 53 N 13 -13 Candiles, Santander, Colombia

42145

COMERCIALIZADORA ORION
—DEL ORIENTE-SANPLASS—

CONCEPTO TÉCNICO SANITARIO FAVORABLE N° 110-2024 CONFORME A LA LEY 09/1979, DECRETO 1843 DE 1991 AVALADO POR LA SECRETARIA DE SALUD DEPARTAMENTAL.

CERTIFICA A:

INSTITUCION EDUCATIVA

SAN FRANCISCO DE ASIS

CALLE 30 # 1OCC - 01, BARRIO SANTANDER, BUCARAMANGA

CUYAS INSTALACIONES FUERON TRATADAS MEDIANTE EL PROGRAMA INTEGRADO DE PLAGAS DE ACUERDO A LAS DISPOSISICONES LEGALES EN SALUD PUBLICA EXPEDIDAS POR LA SECRETARÍA DE SALUD.

JULIO 4 DE 2025	ENERO 3 DE 2026	
FECHA DEL SERVICIO	**FECHA DE EXPIRACIÓN**	**FIRMA Y SELLO**

6507704 —— 3214390919 Calle 53 N 13 -13 Candiles, Santander, Colombia

42146

100% Garantizado

COMERCIALIZADORA ORION
—DEL ORIENTE-SANPLASS—

CONCEPTO TÉCNICO SANITARIO FAVORABLE N° 110-2024 CONFORME A LA LEY 09/1979, DECRETO 1843 DE 1991 AVALADO POR LA SECRETARIA DE SALUD DEPARTAMENTAL.

CERTIFICA A:

INSTITUTO TECNOLOGICO SALESIANO

ELOY VALENZUELA

SEDE A

AV QUEBRADASECA # 11-85, BARRIO GIRARDOT, BUCARAMANGA

ORION DEL ORIENTE SANPLASS

CUYAS INSTALACIONES FUERON TRATADAS MEDIANTE EL PROGRAMA INTEGRADO DE PLAGAS DE ACUERDO A LAS DISPOSISICONES LEGALES EN SALUD PUBLICA EXPEDIDAS POR LA SECRETARÍA DE SALUD.

JULIO 2 DE 2025	ENERO 1 DE 2026	
FECHA DEL SERVICIO	**FECHA DE EXPIRACIÓN**	**FIRMA Y SELLO**

6507704 —— 3214390919 Calle 53 N 13 -13 Candiles, Santander, Colombia

42147

COMERCIALIZADORA ORION
—DEL ORIENTE-SANPLASS—

CONCEPTO TÉCNICO SANITARIO FAVORABLE N° 110-2024 CONFORME A LA LEY 09/1979, DECRETO 1843 DE 1991 AVALADO POR LA SECRETARIA DE SALUD DEPARTAMENTAL.

CERTIFICA A:

INSTITUTO TECNOLOGICO SALESIANO

ELOY VALENZUELA

SEDE C

CALLE 25 # 6-03, BARRIO GIRARDOT, BUCARAMANGA

CUYAS INSTALACIONES FUERON TRATADAS MEDIANTE EL PROGRAMA INTEGRADO DE PLAGAS DE ACUERDO A LAS DISPOSISICONES LEGALES EN SALUD PUBLICA EXPEDIDAS POR LA SECRETARÍA DE SALUD.

JULIO 4 DE 2025	ENERO 3 DE 2026	
FECHA DEL SERVICIO	**FECHA DE EXPIRACIÓN**	**FIRMA Y SELLO**

6507704 — 3214390919 Calle 53 N 13 -13 Candiles, Santander, Colombia

42148

Educación

INFORME No.7 JULIO 2025

Contrato 276 de 2024: Cuyo OBJETO: "SUMINISTRO DIARIO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO SEGÚN MODALIDADES DE ATENCIÒN: RACIÒN INDUSTRIALIZADA, RACION PREPARADA EN SITIO – TIPO ALMUERZO, RACIÒN PREPARADA EN SITIO – COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/JORNADA TARDE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA DE CONFORMIDAD CON LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE". GRUPO 1

REGISTRO DE ACTIVIDADES DE PLAN DE SANEAMIENTO

JULIO

UT NUTRIPAE25

U.T. NUTRIPAE 25 -Grupo 1
E-mail: nutripae25@gmail.com

	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES PLAN DE SANEMIENTO	CODIGO: PDS - 001 VERSIÓN: 1

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE 25

BODEGA: Calle 28 No. 14-58 Barrio Girardot - Bucaramanga MES: JULIO.

FECHA	SEMANA 1						SEMANA 2						SEMANA 3						SEMANA 4						SEMANA 5					
ITEM	01	02	03	04	05	07	08	09	10	11	12	14	15	16	17	18	19	21	22	23	24	25	26	28	29	30	31			
	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN																														
DIARIO																														
NOTA: Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección.																														
Lavado de Manos		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
Mesas y Mesones		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
Pisos		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
Canastillas		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
Implementos de aseo (escobas, recogedores, traperos,etc)		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
Monitoreo de aspersion en Bodega		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
Monitoreo de aspersion de vehículos		X		X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X			
SEMANAL																														
Gato hidraulico, Estibas					X						X					X						X								
Basculas, Grameras y Termometros					X						X					X						X								
Paredes, Ventanas y Puertas					X						X					X						X								
Recipientes Residuos Solidos y tapas					X						X					X						X								
Equipos de Refrigeración y Congelación					X						X					X						X								
Instalaciones Sanitarias					X						X					X						X								
SEMESTRAL																														
Techos y Angeos		X																												

PROGRAMA DE CONTROL DE VECTORES

Nota: Control de Vectores y Control de Fumigación se realiza cada mes

Nota: Registrar SI en caso de evidenciar presencia de plagas/ NO en caso contrario. Se debe especificar en la casilla de observaciones el tipo de plaga a controlar.
Registrar la fecha que se realiza la actividad de fumigación y control de plagas (actividad realizada con frecuencia mensual)

ITEM	SEMANA 1						SEMANA 2						SEMANA 3						SEMANA 4						SEMANA 5					
	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S
Presencia fisica de plagas Vivas o muertas		NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO			
Excremento u orina señales de presencia de plagas		NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO			
Alimentos o empaques roidos señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)		NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO			
Control de Fumigación Fecha:	01-07-25						Control de Vectores / desratización Fecha:						01-07-25																	

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL DE RESIDUOS SÓLIDOS.

Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos.

ITEM	SEMANA 1						SEMANA 2						SEMANA 3						SEMANA 4						SEMANA 5					
	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SOLIDOS DENTRO DE LA BODEGA		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X			
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA ENCARGADA		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X				

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA

ANALISIS ORGANOLEPTICO:

MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASI: N: Normal A: Anormal
Normal: Sin olor, sin color, sin sabor Anormal (mal olor, turbia, mal sabor)

ITEM	SEMANA 1						SEMANA 2						SEMANA 3						SEMANA 4						SEMANA 5					
	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S
OLOR		N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N			
COLOR		N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N			
SABOR		N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N			

ANALISIS FISICOQUIMICO:

Nota: Se tomaran estos parámetros mensualmente

pH (6.5-9.0)	7,0	Fecha de lavado de tanque de agua: (se realiza cada 6 meses)	Fecha de la actividad realizada: 19-07-25
Cloro (0.3 - 2ppm)	0,5		Fecha de proxima actividad: 18-01-26

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

REALIZADO POR:	Cesar Cariño	CARGO:	Aux Calidad.
VERIDICADO POR:	Kelly Ramirez	CARGO:	Coordinadora

42150

	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS LIQUIDOS	CODIGO: FC-002 VERSIÓN: 01

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE25	AÑO	2025
RECEPCIÒN DE SEDES EDUCATIVAS	MES	JULIO.

No.	FECHA	INSTITUCION EDUCATVA	RESIDUOS LIQUIDO (Aceite) Lt	FECHA DE RECOLECCION POR LA EMPRESA CERTIFICADA
1				
2	14-07-25	TODAS las Sedes.	8 LTS.	Recoge Grasecol
3				
4	16-07-25	TODAS LAS SEDES	14 LTS	RECOGE GRASECOL
5				
6	23-07-25	TODAS LAS SEDES	18,2 LTS	RECOGE GRASECOL
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				

REALIZADO POR:	Cesar Carrillo	CARGO:	AUX CALIDAD
VERIFICADO POR:	Yarlen Ramirez	CARGO:	Coordinadora.

42151

GRASECOL
Grasas Ecológicas de Colombia S.A.S

GRASECOL SAS
NIT. 900.675.687-0
CERTIFICA QUE

Recoge los residuos de aceite vegetal de la **UT NUTRIPAE 25** con NIT 901900655-4 y que en el mes de **JULIO** de 2025 se recogieron 40.2 kg (2 bidones) de aceite usado en la sucursal localizada en CALLE 28 #14 58.

GRASECOL SAS certifica que estos residuos son destinados exclusivamente para la producción de biocombustible a través del **Concepto Ambiental DAMB- SAM No 6182 de noviembre 12 de 2014 y el decreto 316 de 2018** expedido por la Subdirección Ambiental del Área Metropolitana de Bucaramanga – AMB y avalado por la CDMB.

Este certificado se expide el día 24 de Julio del 2025.

Atentamente,

DIANA GRANADOS
Gerente
GRASECOL SAS

4215

COMERCIALIZADORA ORION
—DEL ORIENTE-SANPLASS—

CONCEPTO TÉCNICO SANITARIO FAVORABLE N° 110-2024 CONFORME A LA LEY 09/1979, DECRETO 1843 DE 1991 AVALADO POR LA SECRETARIA DE SALUD DEPARTAMENTAL.

CERTIFICA A:

UNION TEMPORAL

NUTRIPAE 25

CLL 28 # 14 – 58, BUCARAMANGA.
SANTANDER.

CUYAS INSTALACIONES FUERON TRATADAS MEDIANTE EL PROGRAMA INTEGRADO DE CONTROL DE PLAGAS DE ACUERDO A LAS DISPOSICIONES LEGALES EN SALUD PUBLICA EXPEDIDAS POR LA SECRETARÍA DE SALUD.

JULIO 01 DE 2025	DICIEMBRE 31 DE 2025	
FECHA DEL SERVICIO	**FECHA DE EXPIRACIÓN**	**FIRMA Y SELLO**

6507704 —— 3214390919 Calle 53 N 13 -13 Candiles, Santander, Colombia

42153

COMERCIALIZADORA ORION
—DEL ORIENTE-SANPLASS—

CONCEPTO TÉCNICO SANITARIO FAVORABLE N° 110-2024 CONFORME A LA LEY 09/1979, DECRETO 1843 DE 1991 AVALADO POR LA SECRETARIA DE SALUD DEPARTAMENTAL.

CERTIFICA A:

U.T NUTRIPAE 2025

BODEGA

CALLE 28 # 14-58 BARRIO GIRARDOT, BUCARAMANGA

ORION DEL ORIENTE SANPLASS

CUYO TANQUE FUE LAVADO Y DESINFECTADO CON HIPOCLORITO DE SODIO AL 5% Y 200 MG/LT. DE ACUERDO A LAS DISPOSICIONES LEGALES EN SALUD PUBLICA EXPEDIDAS POR LA SECRETARÍA DE SALUD.

JULIO 19 DE 2025	ENERO 18 DE 2026	
FECHA DEL SERVICIO	**FECHA DE EXPIRACIÓN**	**FIRMA Y SELLO**

6507704 —— 3214390919 Calle 53 N 13 -13 Candiles, Santander, Colombia

42154

UNIÓN TEMPORAL NUTRIAPE 25 - GRUPO 1			
INSTITUCIONES EDUCATIVAS BUCARAMANGA			
Nº	INSTITUCION	SEDE	MODALIDAD
1	CENTRO EDUCATIVO RURAL EL PAULON	PRINCIPAL	RPS JM/JT
2	CENTRO EDUCATIVO RURAL LA MALAÑA	SEDE A:	RI
3	CENTRO EDUCATIVO RURAL LA MALAÑA	SEDE B:	RPS ALM
4	INSTITUCIÓN EDUCATIVA ANDRÉS PÁEZ DE SOTOMAYOR	SEDE A:	RI
5	INSTITUCIÓN EDUCATIVA BICENTENARIO DE LA INDEPENDENCIA DE LA REPUBLICA DE COLOMBIA	SEDE A:	RI
6	INSTITUCIÓN EDUCATIVA BICENTENARIO DE LA INDEPENDENCIA DE LA REPUBLICA DE COLOMBIA	SEDE B: LA HORMIGA,	RPS JM/JT
7	INSTITUCIÓN EDUCATIVA CAFÉ MADRID	PRINCIPAL	RI
8	INSTITUCIÓN EDUCATIVA CAMACHO CARREÑO	SEDE A	RPS ALM
9	INSTITUCIÓN EDUCATIVA CAMPO HERMOSO	SEDE A:	RPS ALM
10	INSTITUCIÓN EDUCATIVA CAMPO HERMOSO	SEDE B:	RI
11	INSTITUCIÓN EDUCATIVA CAMPO HERMOSO	SEDE C:	RPS ALM
12	INSTITUCIÓN EDUCATIVA CAMPO HERMOSO	SEDE D:	RI
13	INSTITUCIÓN EDUCATIVA CLAVERIANO FE Y ALEGRÍA	PRINCIPAL	RI
14	INSTITUCIÓN EDUCATIVA CLUB UNIÓN	SEDE A:	RI
15	INSTITUCIÓN EDUCATIVA CLUB UNIÓN	SEDE B:	RPS ALM
16	INSTITUCIÓN EDUCATIVA CLUB UNIÓN	SEDE C:	RPS ALM
17	INSTITUCIÓN EDUCATIVA CLUB UNIÓN	SEDE D:	RPS ALM
18	INSTITUCIÓN EDUCATIVA CLUB UNIÓN	SEDE E:	RPS ALM
19	INSTITUCIÓN EDUCATIVA FRANCISCO DE PAULA SANTANDER	SEDE A:	RI
20	INSTITUCIÓN EDUCATIVA FRANCISCO DE PAULA SANTANDER	SEDE B:	RPS ALM
21	INSTITUCIÓN EDUCATIVA FRANCISCO DE PAULA SANTANDER	SEDE C	RI
22	INSTITUCIÓN EDUCATIVA GUSTAVO COTE URIBE	PRINCIPAL	RPS ALM
23	INSTITUCIÓN EDUCATIVA GUSTAVO COTE URIBE	PRINCIPAL	RI
24	INSTITUCIÓN EDUCATIVA JORGE ELIECER GAITÁN	SEDE A	RPS ALM
25	INSTITUCIÓN EDUCATIVA JORGE ELIECER GAITÁN	SEDE B:	RI
26	I E LAS AMERICAS	I E LAS AMERICAS	RI
27	I'E LAS AMERICAS	NIVEL I SECUNDARIA	RPS ALM
28	I E LAS AMERICAS	NINEL II PRIMARIA	RPS ALM
29	INSTITUCIÓN EDUCATIVA LICEO PATRIA	PRINCIPAL	RI
30	INSTITUCIÓN EDUCATIVA LOS COLORADOS	PRINCIPAL	RPS ALM
31	INSTITUCIÓN EDUCATIVA MAIPORE	SEDE A:	RI
32	INSTITUCIÓN EDUCATIVA MAIPORE	SEDE B:	RI
33	INSTITUCIÓN EDUCATIVA MAIPORE	SEDE C:	RI
34	INSTITUCIÓN EDUCATIVA ORIENTE MIRAFLORES	SEDE A:	RI
35	INSTITUCIÓN EDUCATIVA ORIENTE MIRAFLORES	SEDE C:	RPS ALM
36	INSTITUCIÓN EDUCATIVA ORIENTE MIRAFLORES	SEDE D:	RI
37	INSTITUCIÓN EDUCATIVA ORIENTE MIRAFLORES	SEDE E:	RPS ALM
38	INSTITUCIÓN EDUCATIVA ORIENTE MIRAFLORES	SEDE F:	RI
39	INSTITUCIÓN EDUCATIVA POLITÉCNICO	SEDE A:	RI
40	INSTITUCIÓN EDUCATIVA POLITÉCNICO	SEDE B:	RPS ALM
41	INSTITUCIÓN EDUCATIVA POLITÉCNICO	SEDE C:	RI
42	INSTITUCIÓN EDUCATIVA POLITÉCNICO	SEDE D:	RI
43	INSTITUCIÓN EDUCATIVA POLITÉCNICO	SEDE E :	RI
44	INSTITUCIÓN EDUCATIVA RAFAEL GARCÍA HERREROS		RI
45	INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL VIJAGUAL	SEDE A:	RPS ALM
46	INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL VIJAGUAL	SEDE B:	RPS ALM
47	INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL VIJAGUAL	SEDE C - SEDE I	RPS ALM
48	INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL VIJAGUAL	SEDE D:	RPS ALM
49	INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL VIJAGUAL	SEDE E:	RPS ALM
50	INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL VIJAGUAL	SEDE F:	RI
51	INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL VIJAGUAL	SEDE G:	RPS ALM
52	INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL VIJAGUAL	SEDE H:	RI
53	INSTITUCIÓN EDUCATIVA SAN FRANCISCO DE ASÍS	PRINCIPAL	RPS ALM
54	INSTITUCIÓN EDUCATIVA SAN FRANCISCO DE ASÍS	PRINCIPAL	RI
55	INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICO NACIONAL DE COMERCIO	SEDE A:	RI
56	INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICO NACIONAL DE COMERCIO	SEDE B:	RI
57	INSTITUCIÓN EDUCATIVA TECNOLÓGICO SALESIANO ELOY VALENZUELA	SEDE A:	RPS ALM
58	INSTITUCIÓN EDUCATIVA TECNOLÓGICO SALESIANO ELOY VALENZUELA	SEDE B:	RI
59	INSTITUCIÓN EDUCATIVA TECNOLÓGICO SALESIANO ELOY VALENZUELA	SEDE C:	RPS JM/JT
60	INSTITUCIÓN EDUCATIVA VILLAS DE SAN IGNACIO	PRINCIPAL	RPS ALM

42155

	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES DE PLAN DE SANEAMIENTO RACION PREPARADA EN SITIO	CODIGO: FCMPS-001 VERSIÓN: 01
	PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25	

INSTITUCION EDUCATIVA: PALMAS. **MES:** JULIO

FECHA	SEMANA 21					SEMANA 22					SEMANA 23					SEMANA 24					SEMANA				
ITEM	7 AL 11					14 AL 18					21 AL 25					28 AL 31									
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN																									
DIARIO																									
NOTA: Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección.																									
Frutas/Verduras /Huevos	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X						
Utensilios / Menaje / Recipientes Plásticos	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X						
Licuadora / Estufas	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X						
Mesones / Mesas / Sillas	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X						
Equipos de medición de masa (gramera - bascula)	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X						
Canecas de basura	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X						
Baños y Vestier	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X						
Canastillas y Estibas	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X						
Pisos	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X						
Trapero / Escoba / Recogedor	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X						
SEMANAL																									
Paredes / Puertas / Ventanas	X					X					X							X							
Refrigerador / Congelador	X					X					X							X							
Extractor	NA					NA					NA							NA							
Estanterias	X					X					X							X							
Lamparas/ Angeos	X					X					X							X							
Trampa de grasa	NA					NA					NA							NA							
MENSUAL																									
Techos	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—		—	X						

PROGRAMA DE CONTROL CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS.

Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos.

ITEM	SEMANA 21					SEMANA 22					SEMANA 23					SEMANA 24					SEMANA				
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
Residuos organicos aprovechables	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X						
Residuos Aprovechables	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X						
Residuos no aprovechables	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X						

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL DE VECTORES

Nota: Colocar SI en caso de evidenciar presencia de plagas/ NO en caso contrario. Se debe especificar en la casilla de observaciones el tipo de plaga a controlar.

FECHA DE FUMIGACIÒN: 27 JUNIO 2025

ITEM	SEMANA 21					SEMANA 22					SEMANA 23					SEMANA 24					SEMANA				
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
Presencia física de plagas Vivas o muertas	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		NO	NO						
Excremento u orina señales de presencia de plagas	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		NO	NO						
Alimentos o empaques roidos señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		NO	NO						

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA

ANALISIS ORGANOLEPTICO:

MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASI:

Normal (N): Sin olor, sin color, sin sabor Anormal (AN): (mal olor, turbia, mal sabor) Agua Hervida S(si) N(no)

ITEM	SEMANA 21					SEMANA 22					SEMANA 23					SEMANA 24					SEMANA				
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
OLOR	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N		N	N						
COLOR	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N		N	N						
SABOR	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N		N	N						
AGUA HERVIDA (ZONA RURAL)	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N		N	N						

ANALISIS FISICOQUIMICO:

NOTA: Se presenta el documento expedido por el acueducto municipal de Bucaramanga

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

REALIZADO POR:	Carolina Mejia	**CARGO:**	Manipuladora.
VERIFICADO POR:	Luis carlos Reyes	**CARGO:**	Supervisor.

42156

FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS DE EQUIPOS CONGELACION Y REFRIGERACIÓN

Versión 1
02/01/2025

MES: JULIO | AÑO: 2025

SEDE EDUCATIVA: Rodeo

DIA	REFRIGERACIÓN DE 0° A 6°C						CONGELACIÓN DE 0°A -18°C						OBSERVACIONES
	NEVERA #1		NEVERA #2		NEVERA #3		CONGELADOR #1		CONGELADOR #2		CONGELADOR #3		
	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	
7	4°	6°			-10°	-11°	-12°	-13°					
8	5°	5°			-11°	-12°	-10°	-9°					
9	4°	6°			-9°	-13°	-11°	-8°					
10	5°	4°			-10°	-12°	-9°	-11°					
11	5°	5°			-11°	-11°	-10°	-10°					
14	4°	6°			-12°	-10°	-11°	-11°					
15	6°	4°			-14°	-11°	-12°	-13°					
16	4°	4°			-9°	-12°	-10°	-11°					
17	5°	5°			-8°	-9°	-9°	-10°					
18	4°	6°			-12°	-10°	-10°	-11°					
21	5°	5°			-10°	-11°	-11°	-12°					
22	6°	6°			-11°	-12°	-12°	-13°					
23	4°	5°			-12°	-14°	-10°	-12°					
24	3°	5°			-11°	-12°	-9°	-10°					
25	4°	6°			-10°	-11°	-13°	-14°					
28	5°	6°			-9°	-11°	-14°	-13°					
29													
30	6°	5°			-11°	-12°	-13°	-12°					
31	5°	6°			-12°	-13°	12°	-10°					

REALIZADO POR:	Carolina Mejia.	VERIFICADO POR:	Luis Carlos Rojas
CARGO:	Manipuladora.	CARGO:	supervisor.

OBSERVACIONES:
1. Registrar en el formato (en número) la información según la temperatura marcada por el termometro
2. La información se registra al inicio y al final de la jornada laboral.
3. Informar al supervisor en caso de que se presente novedades con la temperatura de equipos

REFRIGERACIÓN: +/- 2°C A +/-4°C CONGELACIÓN: -4°C A -18°C

EL DAÑO DEL EQUIPO SE DEBE NOTIFICAR A LA EMPRESA EN EL MISMO MOMENTO DE COMPROBAR LA FALLA. Los dias sábados, domingos, festivos y de no clase deben reportarse según correspondan.

42157

	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LIQUIDOS RACIÓN PREPARA EN SITIO	CODIGO: FC-002 VERSIÓN: 01

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE25

INSTITUCION EDUCATIVA:	PACLON	MES	JULIO	AÑO	2025

			RESIDUOS SOLIDOS		RESIDUOS LIQUIDOS	
No.	FECHA	MENÙ No.	RESIDUOS APROVECHABLES (ORGANICOS) Kg	RESIDUOS APROVECHABLES (RECICLAJE) Kg	RESIDUOS LIQUIDO (Aceite) Lt	RESIDUOS LIQUIDOS DE LyD (Limpieza de sifones) marcar con una X
1	7/07/2025	1	50kg.	200g	X	X
2	8/07/2025	2	4Kg	400g	350mL	X
3	9/07/2025	3	200g	300g	X	X
4	10/07/2025	4	800g	400g	X	X
5	11/07/2025	5	100g.	300g	X	X
6	14/07/2025	6	800g	600g	X	X
7	15/07/2025	7	700g	700g	300mL	X
8	16/07/2025	8	800g	600g	X	X
9	17/07/2025	9	1 Kg.	500g	X	X
10	18/07/2025	10	850g	500g	380 ml.	X
11	21/07/2025	11	1500g	400g	400 ml.	X
12	22/07/2025	12	650g	350g	X	X
13	23/07/2025	13	800g	600g	X	X
14	24/07/2025	14	900g	500g	X	X
15	25/07/2025	15	600g	750g	500 ml.	X
16	28/07/2025	16	700g	600g	100 ml.	X
17	29/07/2025					
18	30/07/2025	18	800g	700g	350 ml.	X
19	31/07/2025	19.	900g.	600g	250 ml.	X

REALIZADO POR:	Carolina	Manipuladora
VERIFICADO POR:	Luis carlos Reyes	Supervisor.

42158

	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS DESCOMIDE RACIÓN PREPARA EN SITIO	CODIGO: FC-002 VERSIÓN: 01
PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE25		AÑO: 2025

INSTITUCION EDUCATIVA:	PAOLON.	MES	JULIO

No.	FECHA	MENÚ No.	CANTIDAD EN KILOS DE DESCOMIDE
1	7/07/2025	1	465 g.
2	8/07/2025	2	220 g.
3	9/07/2025	3	2 g
4	10/07/2025	4	850 g
5	11/07/2025	5	100 g.
6	14/07/2025	6	110 g.
7	15/07/2025	7	850 g.
8	16/07/2025	8	450 g
9	17/07/2025	9	310 g.
10	18/07/2025	10	2 g.
11	21/07/2025	11	350 g
12	22/07/2025	12	450 g.
13	23/07/2025	13	500 g
14	24/07/2025	14	4100 g
15	25/07/2025	15	500 g
16	28/07/2025	16	400 g
17	29/07/2025		
18	30/07/2025	18	500 g
19	31/07/2025	19	450 g

REALIZADO POR:	Caro mejia.	CARGO:	Manipuladora
VERIFICADO POR:	Luis carlos lopez	CARGO:	Supervisor.

42159

	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES PLAN DE SANEAMIENTO- RACIÓN INDUSTRIALIZADA	CODIGO: FPSB-01 VERSIÓN: 01
	PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 2025	

INSTITUCION EDUCATIVA: Rural La Malaña Sede A — MES: JULIO

FECHA	SEMANA 21					SEMANA 22					SEMANA 23					SEMANA 24					SEMANA				
ITEM	7 AL 11					14 AL 18					21 AL 25					28 AL 31									
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN																									
DIARIO																									
NOTA: Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección.																									
Pisos	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X						
Canecas de basura	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X						
Mesa / Mesones	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X						
Sillas	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X						
Canastillas	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X						
SEMANAL																									
Puertas					X					X					X					X					
Paredes					X					X					X					X					
Equipos de refrigeracion (Si aplica)	NA																								
MENSUAL																									
Techos y Angeos (Si aplica)																				X					

PROGRAMA DE CONTROL DE RESIDUOS SÓLIDOS

Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos.

ITEM	SEMANA 21					SEMANA 22					SEMANA 23					SEMANA 24					SEMANA				
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
Residuos organicos aprovechables	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X						
Residuos no aprovechables	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X						

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL DE VÍCTORES

Nota: Colocar SI en caso de evidenciar presencia de plagas/ NO en caso contrario. Se debe especificar en la casilla de observaciones el tipo de plaga a controlar.

FECHA DE FUMIGACIÒN: N. A

ITEM	SEMANA 21					SEMANA 22					SEMANA 23					SEMANA 24					SEMANA				
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
Presencia fisica de plagas Vivas o muertas	NO	NO	NO	NO	NO		NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO						
Excremento u orina señales de presencia de plagas	NO	NO	NO	NO	NO		NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO						
Alimentos o empaques roidos señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)	NO	NO	NO	NO	NO		NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO						

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA

ANALISIS ORGANOLEPTICO:

MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASI:

Normal (N): Sin olor, sin color, sin sabor — Anormal (AN): (mal olor, turbia, mal sabor)

ITEM	SEMANA 21					SEMANA 22					SEMANA 23					SEMANA 24					SEMANA				
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
OLOR	N	N	N	N	N		N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N						
COLOR	N	N	N	N	N		N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N						
SABOR	N	N	N	N	N		N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N						

ANALISIS FISICOQUIMICO:

NOTA: Se presenta el documento expedido por el acueducto municipal de Bucaramanga

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

REALIZADO POR: Yuri Lizarazo	CARGO: Manipuladora
VERIFICADO POR: Jason López	CARGO: Apoyo Supervisor

42160

	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES DE PLAN DE SANEAMIENTO RACION PREPARADA EN SITIO	CODIGO: FCMPS-001 VERSIÓN: 01
	PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25	

INSTITUCION EDUCATIVA:	Rural La Malaña Sede B	MES:	JULIO

FECHA	SEMANA 21					SEMANA 22					SEMANA 23					SEMANA 24					SEMANA				
ITEM	7 AL 11					14 AL 18					21 AL 25					28 AL 31									
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN																									
DIARIO																									
NOTA: Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección.																									
Frutas/Verduras /Huevos	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X						
Utensilios / Menaje / Recipientes Plásticos	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X						
Licuadora / Estufas	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X						
Mesones / Mesas / Sillas	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X						
Equipos de medición de masa (gramera - bascula)	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X						
Canecas de basura	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X						
Baños y Vestier	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X						
Canastillas y Estibas	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X						
Pisos	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X						
Trapero / Escoba / Recogedor	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X						
SEMANAL																									
Paredes / Puertas / Ventanas					X					X					X				X						
Refrigerador / Congelador					X					X					X				X						
Extractor	NA																								
Estanterias					X					X					X				X						
Lamparas/ Angecs					X					X					X				X						
Trampa de grasa	NA																								
MENSUAL																									
Techos																			X						

PROGRAMA DE CONTROL CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS.																									
Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos.																									
ITEM	SEMANA 21					SEMANA 22					SEMANA 23					SEMANA 24					SEMANA				
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
Residuos organicos aprovechables	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X						
Residuos Aprovechables	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X						
Residuos no aprovechables	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X						

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL DE VECTORES

Nota: Colocar SI en caso de evidenciar presencia de plagas/ NO en caso contrario. Se debe especificar en la casilla de observaciones el tipo de plaga a controlar.

FECHA DE FUMIGACIÓN: 2 JULIO 2025

ITEM	SEMANA 21					SEMANA 22					SEMANA 23					SEMANA 24					SEMANA				
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
Presencia física de plagas Vivas o muertas	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		NO	NO	NO	NO	NO						
Excremento u orina señales de presencia de plagas	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		NO	NO	NO	NO	NO						
Alimentos o empaques roidos señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		NO	NO	NO	NO	NO						

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA

ANALISIS ORGANOLEPTICO:
MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASI:
Normal (N): Sin olor, sin color, sin sabor Anormal (AN): (mal olor, turbia, mal sabor) Agua Hervida S(si) N(no)

ITEM	SEMANA 21					SEMANA 22					SEMANA 23					SEMANA 24					SEMANA				
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
OLOR	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N		N	N	N	N	N						
COLOR	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N		N	N	N	N	N						
SABOR	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N		N	N	N	N	N						
AGUA HERVIDA (ZONA RURAL)	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S		S	S	S	S	S						

ANALISIS FISICOQUIMICO:
NOTA: Se presenta el documento expedido por el acueducto municipal de Bucaramanga

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

REALIZADO POR: Patricia Bacoreo	CARGO: Manipuladora
VERIFICADO POR: Juan Carlos Diaz.	CARGO: Supervisor.

42161

FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS DE EQUIPOS CONGELACION Y REFRIGERACIÓN

Versión 1
03/01/2025

MES:	JULIO	AÑO:	2025

SEDE EDUCATIVA: Sede B Malaña

DIA	REFRIGERACIÓN DE 0° A 6°C						CONGELACIÓN DE 0°A -18°C						OBSERVACIONES
	NEVERA #1		NEVERA #2		NEVERA #3		CONGELADOR #1		CONGELADOR #2		CONGELADOR #3		
	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	
7	6	5					-16	-14					
8	5	4					-15	-13					
9	6	5					-15	-14					
10	5	5					-16	-15					
11	6	5					-15	-14					
14	6	5					-16	-15					
15	5	4					-15	-14					
16	6	5					-15	-14					
17	5	5					-14	-14					
18	6	5					-15	-15					
21	4	5					-15	-15					
22	5	4					-16	-15					
23	6	5					-16	-14					
24													
25	5	6					-15	-14					
28	6	5					-16	-15					
29	5	5					-15	-14					
30	6	5					-16	-15					
31	5	4					-15	-15					

REALIZADO POR:	Olga Patricia Becerra	VERIFICADO POR:	Joan Carlos Diaz
CARGO:	Manipuladora	CARGO:	Supervisor.

OBSERVACIONES:
1. Registrar en el formato (en número) la información según la temperatura marcada por el termometro
2. La información se registra al inicio y al final de la jornada laboral.
3. Informar al supervisor en caso de que se presente novedades con la temperatura de equipos

REFRIGERACIÓN: +/- 2°C A +/-4°C CONGELACIÓN: -4°C A -18°C

EL DAÑO DEL EQUIPO SE DEBE NOTIFICAR A LA EMPRESA EN EL MISMO MOMENTO DE COMPROBAR LA FALLA. Los dias sábados, domingos, festivos y de no clase deben reportarse según correspondan.

42162

	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LIQUIDOS RACIÓN PREPARA EN SITIO	CODIGO: FC-002 VERSIÓN: 01

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE25

INSTITUCION EDUCATIVA:	Malaña B	MES	JULIO	AÑO	2025

			RESIDUOS SOLIDOS		RESIDUOS LIQUIDOS	
No.	FECHA	MENÚ No.	RESIDUOS APROVECHABLES (ORGANICOS) Kg	RESIDUOS APROVECHABLES (RECICLAJE) Kg	RESIDUOS LIQUIDO (Aceite) Lt	RESIDUOS LIQUIDOS DE LyD (Limpieza de sifones) marcar con una X
1	7/07/2025	1	3 Kgr	0	0	X
2	8/07/2025	2	4 Kgr	1/2 1	1	X
3	9/07/2025	3	3 Kgr	0	1	X
4	10/07/2025	4	2 Kgr	1/2 1	1	X
5	11/07/2025	5	3 Kgr	1/2	1	X
6	14/07/2025	6	4 Kgr	0	1	X
7	15/07/2025	7	3 Kgr	0	1	X
8	16/07/2025	8	2 Kgr	1/2	1	X
9	17/07/2025	9	3 Kgr	0	0	X
10	18/07/2025	10	3 1/2 Kgr	1 1/2	1	X
11	21/07/2025	11	4 Kgr	0	1	X
12	22/07/2025	12	3 Kgr	0	1	X
13	23/07/2025	13	3 1/2 Kgr	1/2	0	X
14	24/07/2025					
15	25/07/2025	14	3 1/2 Kgr	1/2	0	X
16	28/07/2025	15	2 Kgr	0	1	X
17	29/07/2025	16	3 Kgr	0	1	X
18	30/07/2025	17	2 1/2 Kgr	1	1	X
19	31/07/2025	18	3 Kgr	1/2	1	X

REALIZADO POR:	Olga Patricia Bocanegra	Manipuladora
VERIFICADO POR:	Juan carlos Diaz	Supervisor.

42163

	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS DESCOMIDE RACIÓN PREPARA EN SITIO	CODIGO: FC-002 VERSIÓN: 01
PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE25		AÑO: 2025

INSTITUCION EDUCATIVA:	Malaña B	MES	JULIO

No.	FECHA	MENÙ No.	CANTIDAD EN KILOS DE DESCOMIDE
1	7/07/2025	1	408 gr
2	8/07/2025	2	487 gr
3	9/07/2025	3	747 gr
4	10/07/2025	4	649 gr
5	11/07/2025	5	572 Kgr
6	14/07/2025	6	586 gr
7	15/07/2025	7	692 gr
8	16/07/2025	8	712 gr
9	17/07/2025	9	1:10 Kgr
10	18/07/2025	10	782 gr
11	21/07/2025	11	1107 gr
12	22/07/2025	12	635 gr
13	23/07/2025	13	533 gr
14	24/07/2025		
15	25/07/2025	14	7072 gr
16	28/07/2025	15	600 gr
17	29/07/2025	16	1 Kgr
18	30/07/2025	17	705 gr
19	31/07/2025	18	

REALIZADO POR:	Olga Patricia Becerra	CARGO:	Manipuladora
VERIFICADO POR:	Juan carlos Diaz.	CARGO:	Supervisor.

42164

	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES PLAN DE SANEAMIENTO- RACIÓN INDUSTRIALIZADA	CODIGO: FPSB-01 VERSIÓN: 01
	PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 2025	

INSTITUCION EDUCATIVA: Andrés Paez de Sotomayor. MES: JULIO

FECHA	SEMANA 21					SEMANA 22					SEMANA 23					SEMANA 24					SEMANA				
ITEM	7 AL 11					14 AL 18					21 AL 25					28 AL 31									
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN																									
DIARIO																									
NOTA: Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección.																									
Pisos	X	X	X	X	X	X	—	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X						
Canecas de basura	X	X	X	X	X	X	—	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X						
Mesa / Mesones	X	X	X	X	X	X	—	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X						
Sillas	X	X	X	X	X	X	—	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X						
Canastillas	X	X	X	X	X	X	—	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X						
SEMANAL																									
Puertas	—	—	—	—	X	—	—	—	—	X	—	—	—	—	X	—	—	—	X						
Paredes	—	—	—	—	X	—	—	—	—	X	—	—	—	—	X	—	—	—	X						
Equipos de refrigeracion (Si aplica)	—	—	—	—	NA	—	—	—	—	NA	—	—	—	—	NA	—	—	—	NA						
MENSUAL																									
Techos y Angeos (Si aplica)	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	X						
PROGRAMA DE CONTROL DE RESIDUOS SÓLIDOS.																									
Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos.																									
ITEM	SEMANA 21					SEMANA 22					SEMANA 23					SEMANA 24					SEMANA				
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
Residuos organicos aprovechables	X	X	X	X	X	X	—	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X						
Residuos no aprovechables	X	X	X	X	X	X	—	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X						
OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:																									
PROGRAMA DE CONTROL DE VECTORES																									
Nota: Colocar SI en caso de evidenciar presencia de plagas/ NO en caso contrario. Se debe especificar en la casilla de observaciones el tipo de plaga a controlar.																									
FECHA DE FUMIGACIÒN	NA -																								
ITEM	SEMANA 21					SEMANA 22					SEMANA 23					SEMANA 24					SEMANA				
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
Presencia fisica de plagas Vivas o muertas	NO	NO	NO	NO	NO	NO	—	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO						
Excremento u orina señales de presencia de plagas	NO	NO	NO	NO	NO	NO	—	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO						
Alimentos o empaques roidos señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)	NO	NO	NO	NO	NO	NO	—	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO						
OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:																									
PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA																									
ANALISIS ORGANOLEPTICO: MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASI: Normal (N): Sin olor, sin color, sin sabor — Anormal (AN): (mal olor, turbia, mal sabor)																									
ITEM	SEMANA 21					SEMANA 22					SEMANA 23					SEMANA 24					SEMANA				
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
OLOR	N	N	N	N	N	N	—	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N						
COLOR	N	N	N	N	N	N	—	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N						
SABOR	N	N	N	N	N	N	—	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N						
ANALISIS FISICOQUIMICO: NOTA: Se presenta el documento expedido por el acueducto municipal de Bucaramanga																									
OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:																									

REALIZADO POR: Ruth Jackelinne Moreno T. CARGO: Manipuladora.

VERIFICADO POR: Juan pablo Muñoz P CARGO: Supervisor.

42165

	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES PLAN DE SANEAMIENTO- RACIÓN INDUSTRIALIZADA	CODIGO: FPSB-01 VERSIÓN: 01
	PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 2025	

INSTITUCION EDUCATIVA: Bicentenario A. MES: JULIO

FECHA	SEMANA 21					SEMANA 22					SEMANA 23					SEMANA 24					SEMANA				
ITEM	7 AL 11					14 AL 18					21 AL 25					28 AL 31									
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN																									
DIARIO																									
NOTA: Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección.																									
Pisos	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X						
Canecas de basura	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X						
Mesa / Mesones	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X						
Sillas	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X						
Canastillas	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X						
SEMANAL																									
Puertas	NA					NA									NA		NA								
Paredes	X					X									X		X								
Equipos de refrigeracion (Si aplica)	NA					NA									NA		NA								
MENSUAL																									
Techos y Angeos (Si aplica)															X										

PROGRAMA DE CONTROL DE RESIDUOS SÓLIDOS																									
Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos.																									
ITEM	SEMANA 21					SEMANA 22					SEMANA 23					SEMANA 24					SEMANA				
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
Residuos organicos aprovechables	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X						
Residuos no aprovechables	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X						
OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:																									

PROGRAMA DE CONTROL DE VECTORES																									
Nota: Colocar SI en caso de evidenciar presencia de plagas/ NO en caso contrario. Se debe especificar en la casilla de observaciones el tipo de plaga a controlar.																									
FECHA DE FUMIGACIÓN	NA																								
ITEM	SEMANA 21					SEMANA 22					SEMANA 23					SEMANA 24					SEMANA				
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
Presencia fisica de plagas Vivas o muertas	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO						
Excremento u orina señales de presencia de plagas	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO						
Alimentos o empaques roidos señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO						
OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:																									

PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA																									
ANALISIS ORGANOLEPTICO: MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASI: Normal (N): Sin olor, sin color, sin sabor Anormal (AN): (mal olor, turbia, mal sabor)																									
ITEM	SEMANA 21					SEMANA 22					SEMANA 23					SEMANA 24					SEMANA				
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
OLOR	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N						
COLOR	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N						
SABOR	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N						
ANALISIS FISICOQUIMICO: NOTA: Se presenta el documento expedido por el acueducto municipal de Bucaramanga																									
OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:																									

REALIZADO POR: Tatiana Perez.	CARGO: Manipuladora.
VERIFICADO POR: [illegible] Campos	CARGO: Apoyo Supervision.

42166

	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES DE PLAN DE SANEAMIENTO RACION PREPARADA EN SITIO	CODIGO: FOMPS-001 VERSIÓN: 01
	PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25	

INSTITUCION EDUCATIVA: Bicentenario B. MES: JULIO

FECHA	SEMANA 21					SEMANA 22					SEMANA 23					SEMANA 24					SEMANA				
ITEM	7 AL 11					14 AL 18					21 AL 25					28 AL 31									
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN																									
DIARIO																									
NOTA: Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección.																									
Frutas/Verduras /Huevos	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X						
Utensilios / Menaje / Recipientes Plásticos	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X						
Licuadora / Estufas	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X						
Mesones / Mesas / Sillas	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X						
Equipos de medición de masa (gramera - bascula)	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X						
Canecas de basura	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X						
Baños y Vestier	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X						
Canastillas y Estibas	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X						
Pisos	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X						
Trapero / Escoba / Recogedor	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X						
SEMANAL																									
Paredes / Puertas / Ventanas					X					X					X					X					
Refrigerador / Congelador					X					X					X					X					
Extractor					X					X					X					X					
Estanterias					X					X					X					X					
Lamparas/ Angeos					X					X					X					X					
Trampa de grasa					X					X					X					X					
MENSUAL																									
Techos	—	—	—			—	—	—	—		—	—	—	—		—	—			X					

PROGRAMA DE CONTROL CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS																									
Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos.																									
ITEM	SEMANA 21					SEMANA 22					SEMANA 23					SEMANA 24					SEMANA				
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
Residuos organicos aprovechables	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X						
Residuos Aprovechables	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X						
Residuos no aprovechables	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X						

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL DE VECTORES																									
Nota: Colocar SI en caso de evidenciar presencia de plagas/ NO en caso contrario. Se debe especificar en la casilla de observaciones el tipo de plaga a controlar.																									
FECHA DE FUMIGACIÓN	1 Julio 2025.																								
ITEM	SEMANA 21					SEMANA 22					SEMANA 23					SEMANA 24					SEMANA				
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
Presencia física de plagas Vivas o muertas	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO						
Excremento u orina señales de presencia de plagas	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO						
Alimentos o empaques roidos señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO						

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA																									
ANALISIS ORGANOLEPTICO: MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASI: Normal (N): Sin olor, sin color, sin sabor Anormal (AN): (mal olor, turbia, mal sabor) Agua Hervida S(si) N(no)																									
ITEM	SEMANA 21					SEMANA 22					SEMANA 23					SEMANA 24					SEMANA				
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
OLOR	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N						
COLOR	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N						
SABOR	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N						
AGUA HERVIDA (ZONA RURAL)	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N						

ANALISIS FISICOQUIMICO:
NOTA: Se presenta el documento expedido por el acueducto municipal de Bucaramanga

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

REALIZADO POR: Rosa Pinto	CARGO: manipuladora.
VERIFICADO POR: Luis carlos Rojas	CARGO: Supervisor.

42167

FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS DE EQUIPOS CONGELACION Y REFRIGERACIÓN

Versión 1
02/01/2025

MES: JULIO | AÑO: 2025

SEDE EDUCATIVA: Bicentenario B.

DIA	REFRIGERACIÓN DE 0° A 6°C						CONGELACIÓN DE 0°A -18°C						OBSERVACIONES
	NEVERA #1		NEVERA #2		NEVERA #3		CONGELADOR #1		CONGELADOR #2		CONGELADOR #3		
	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	
7	4°	6°	5°	5°			-12	-12	-11	-12	-14	-15	
8	3°	5°	4°	4°			-11	-11	-12	-13	-13	-16	
9	4°	6°	5°	5°			-10	-10	-13	-14	-12	-15	
10	5°	4°	6°	6°			-15	-12	-14	-15	-14	-16	
11	6°	5°	5°	5°			-14	-14	-13	-16	-15	-14	
14	6°	6°	4°	5°			-15	-13	-12	-12	-16	-12	
15	5°	5°	5°	6°			-14	-12	-10	-18	-14	-13	
16	4°	4°	6°	5°			-15	-12	-9	-14	-12	-14	
17	5°	5°	5°	6°			-14	-11	-10	-10	-13	-15	
18	6°	6°	5°	6°			-13	-12	-11	-11	-14	-16	
21	5°	5°	6°	5°			-12	-11	-12	-12	-14	-14	
22	5°	6°	5°	5°			-11	-12	-12	-13	-15	-15	
23	4°	4°	4°	4°			-10	-11	-11	-14	-12	-14	
24	5°	5°	5°	5°			-11	-10	-10	-15	-13	-15	
25	4°	6°	4°	6°			-12	-11	-11	-16	-14	-14	
28	5°	6°	5°	4°			-12	-14	-12	-15	-13	-14	
29	6°	5°	6°	5°			-13	-15	-13	-12	-12	-15	
30	4°	4°	5°	6°			-12	-16	-14	-11	-14	-15	
31	5°	5°	4°	5°			-13	-14	-15	-10	-15	-16	

REALIZADO POR:	Nora Pinto	VERIFICADO POR:	manipuladora
CARGO:	manipuladora	CARGO:	tus carlos Rojas Esparza

OBSERVACIONES:

1. Registrar en el formato (en número) la información según la temperatura marcada por el termometro
2. La información se registra al inicio y al final de la jornada laboral.
3. Informar al supervisor en caso de que se presente novedades con la temperatura de equipos

REFRIGERACIÓN: +/- 2°C A +/-4°C CONGELACIÓN: -4°C A -18°C

EL DAÑO DEL EQUIPO SE DEBE NOTIFICAR A LA EMPRESA EN EL MISMO MOMENTO DE COMPROBAR LA FALLA. Los días sábados, domingos, festivos y de no clase deben reportarse según correspondan.

42168

	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LIQUIDOS RACIÓN PREPARA EN SITIO	CODIGO: FC-002 VERSIÓN: 01

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE25

INSTITUCION EDUCATIVA:	Bicentenario B	MES	JULIO	AÑO	2025

			RESIDUOS SOLIDOS		RESIDUOS LIQUIDOS	
No.	FECHA	MENÚ No.	RESIDUOS APROVECHABLES (ORGANICOS) Kg	RESIDUOS APROVECHABLES (RECICLAJE) Kg	RESIDUOS LIQUIDO (Aceite) Lt	RESIDUOS LIQUIDOS DE LyD (Limpieza de sifones) marcar con una X
1	7/07/2025	1	1K	2K	0	X
2	8/07/2025	2	1K	4K	0	X
3	9/07/2025	3	2K	3K.	0	X
4	10/07/2025	4	1K.	4K	0	X
5	11/07/2025	5	1K	3K.	0	X
6	14/07/2025	6	1K	2K	0	X
7	15/07/2025	7	1K	1K.	1litro	X
8	16/07/2025	8	1K.	3K.	0	X
9	17/07/2025	9	2K.	2K	0	X
10	18/07/2025	10	1K.	1K.	0	X
11	21/07/2025	11	2K.	3K.	0	X
12	22/07/2025	12	4K.	1K.	1litro	X
13	23/07/2025	13	3K.	2K.	0	X
14	24/07/2025	14	2K	5K	0	X
15	25/07/2025	15	4K.	5K	1 ½ litro	X
16	28/07/2025	16	4K	2K	1 Litro	X
17	29/07/2025	17	3K.	3K.	1 Litro	X
18	30/07/2025	18	1K	3K	1litro	X
19	31/07/2025	19.	2K.	4K.	1.1litro	X

REALIZADO POR:	Rosa Pinto	Manipuladora
VERIFICADO POR:	Luis carlos lopez	Supervisor

42169

	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS DESCOMIDE RACIÓN PREPARA EN SITIO	CODIGO: FC-002 VERSIÓN: 01
PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE25		AÑO: 2025

INSTITUCION EDUCATIVA:	Bicentenario B	MES	JULIO

No.	FECHA	MENÚ No.	CANTIDAD EN KILOS DE DESCOMIDE
1	7/07/2025	1	24 Kilos
2	8/07/2025	2	25 Kilos.
3	9/07/2025	3	33 Kilos.
4	10/07/2025	4	22 Kilos
5	11/07/2025	5	18 Kilos
6	14/07/2025	6	24 Kilos.
7	15/07/2025	7	22 Kilos.
8	16/07/2025	8	23 Kilos.
9	17/07/2025	9	17 Kilos
10	18/07/2025	10	18 Kilos.
11	21/07/2025	11	15.6 Kilos
12	22/07/2025	12	15.45 Kilos
13	23/07/2025	13	12.11Kilos
14	24/07/2025	14	20 Kilos
15	25/07/2025	15	18 Kilos
16	28/07/2025	16	16 Kilos
17	29/07/2025	17	22.11 Kilos
18	30/07/2025	18	18 Kilos
19	31/07/2025	19.	16 Kilos.

REALIZADO POR:	Rosa Pinto	CARGO:	Manipuladora
VERIFICADO POR:	Luis Carlos Rojas	CARGO:	Supervisor

42170

	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES PLAN DE SANEAMIENTO- RACIÓN INDUSTRIALIZADA	CODIGO: FPSB-01 VERSIÓN: 01
	PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 2025	
INSTITUCION EDUCATIVA:	Cafe Madrid	JULIO

FECHA	SEMANA 21					SEMANA 22					SEMANA 23					SEMANA 24					SEMANA				
ITEM	7 AL 11					14 AL 18					21 AL 25					28 AL 31									
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN																									
DIARIO																									
NOTA: Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección.																									
Pisos	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X						
Canecas de basura	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X						
Mesa / Mesones	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X						
Sillas	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X						
Canastillas	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X						
SEMANAL																									
Puertas	X									X					X				X						
Paredes	X									X					X				X						
Equipos de refrigeracion (Si aplica)	NA									NA					NA				NA						
MENSUAL																									
Techos y Angeos (Si aplica)																			V.						

PROGRAMA DE CONTROL DE RESIDUOS SÓLIDOS																									
Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos.																									
ITEM	SEMANA 21					SEMANA 22					SEMANA 23					SEMANA 24					SEMANA				
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
Residuos organicos aprovechables	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X						
Residuos no aprovechables	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X						
OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:																									

PROGRAMA DE CONTROL DE VECTORES																									
Nota: Colocar SI en caso de evidenciar presencia de plagas/ NO en caso contrario. Se debe especificar en la casilla de observaciones el tipo de plaga a controlar.																									
FECHA DE FUMIGACIÓN	N° X																								
ITEM	SEMANA 21					SEMANA 22					SEMANA 23					SEMANA 24					SEMANA				
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
Presencia fisica de plagas Vivas o muertas	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO						
Excremento u orina señales de presencia de plagas	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO						
Alimentos o empaques roidos señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO						
OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:																									

PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA																									
ANALISIS ORGANOLEPTICO: MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASI: Normal (N): Sin olor, sin color, sin sabor Anormal (AN): (mal olor, turbia, mal sabor)																									
ITEM	SEMANA 21					SEMANA 22					SEMANA 23					SEMANA 24					SEMANA				
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
OLOR	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N						
COLOR	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N						
SABOR	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N						
ANALISIS FISICOQUIMICO: NOTA: Se presenta el documento expedido por el acueducto municipal de Bucaramanga																									

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

REALIZADO POR:	Jasmin Gaulron	CARGO:	Manipuladora.
VERIFICADO POR:		CARGO:	Apoyo Supervision.

42171

	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES DE PLAN DE SANEAMIENTO RACION PREPARADA EN SITIO	CODIGO: FCMPS-001 VERSIÓN: 01
	PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25	

INSTITUCION EDUCATIVA: Camacho Carreño — **MES:** JULIO

FECHA	SEMANA 21					SEMANA 22					SEMANA 23					SEMANA 24					SEMANA				
ITEM	7 AL 11					14 AL 18					21 AL 25					28 AL 31									
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION																									
DIARIO																									
NOTA: Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección.																									
Frutas/Verduras /Huevos	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X						
Utensilios / Menaje / Recipientes Plásticos	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X						
Licuadora / Estufas	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X						
Mesones / Mesas / Sillas	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X						
Equipos de medición de masa (gramera - bascula)	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X						
Canecas de basura	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X						
Baños y Vestier	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X						
Canastillas y Estibas	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X						
Pisos	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X						
Trapero / Escoba / Recogedor	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X						
SEMANAL																									
Paredes / Puertas / Ventanas					X					X					X										
Refrigerador / Congelador					X					X					X										
Extractor					X					X					X										
Estanterías					X					X					X										
Lamparas/ Angeos					X					X					X										
Trampa de grasa					X					X					X										
MENSUAL																									
Techos															X										
PROGRAMA DE CONTROL CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS.																									
Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos.																									
ITEM	SEMANA 21					SEMANA 22					SEMANA 23					SEMANA 24					SEMANA				
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
Residuos organicos aprovechables	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X						
Residuos Aprovechables	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X						
Residuos no aprovechables	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X						
OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:																									
PROGRAMA DE CONTROL DE VECTORES																									
Nota: Colocar SI en caso de evidenciar presencia de plagas/ NO en caso contrario. Se debe especificar en la casilla de observaciones el tipo de plaga a controlar.																									
FECHA DE FUMIGACIÓN	04-04-2024																								
ITEM	SEMANA 21					SEMANA 22					SEMANA 23					SEMANA 24					SEMANA				
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
Presencia física de plagas Vivas o muertas	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO						
Excremento u orina señales de presencia de plagas	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO						
Alimentos o empaques roidos señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO						
OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:																									
PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA																									
ANALISIS ORGANOLEPTICO: **MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASI:** **Normal (N): Sin olor, sin color, sin sabor Anormal (AN): (mal olor, turbia, mal sabor) Agua Hervida S(si) N(no)**																									
ITEM	SEMANA 21					SEMANA 22					SEMANA 23					SEMANA 24					SEMANA				
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
OLOR	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N						
COLOR	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N						
SABOR	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N						
AGUA HERVIDA (ZONA RURAL)	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N						
ANALISIS FISICOQUIMICO: **NOTA: Se presenta el documento expedido por el acueducto municipal de Bucaramanga**																									
OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:																									

REALIZADO POR: Esmeralda P. Parra	**CARGO:** manipuladora.
VERIFICADO POR: Juan Pablo Herrera P.	**CARGO:** Supervisor.

42172

FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS DE EQUIPOS CONGELACION Y REFRIGERACIÓN

Versión 1
02/01/2025

MES: JULIO | AÑO: 2025

SEDE EDUCATIVA: Camacho Carreño

DIA	REFRIGERACIÓN DE 0° A 6°C						CONGELACIÓN DE 0°A -18°C						OBSERVACIONES
	NEVERA #1		NEVERA #2		NEVERA #3		CONGELADOR #1		CONGELADOR #2		CONGELADOR #3		
	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	
7	4	4	6	6			-10	-10	-0	-0			
8	4	4	6	6			-10	-10	-0	-0			
9	6	6	6	6			-8	-8	-2	-2			
10	6	6	6	6			-6	-6	-2	-2			
11	4	6	6	6			-3	-6	-4	-6			
14	4	4	4	4			-8	-8	-6	-8			
15	6	4	4	4			-8	-8	-8	-8			
16	4	4	4	4			-8	-8	-8	-8			
17	4	6	4	4			-10	-8	-8	-10			
18	4	6	6	6			-8	-12	-10	-10			
21	6	6	6	4			-10	-8	-10	-10			
22	4	4	4	6			-8	-8	-10	-8			
23	4	4	4	4			-6	-6	-8	-8			
24	4	6	4	6			-6	-4	-8	-4			
25	6	4	6	6			-4	-8	-4	-10			
28	4	4	6	6			-6	-6	-8	-6			
29	2	2	4	4			-6	-4	-6	-4			
30	2	2	4	4			-4	-4	-4	-4			
31	2	3	4	5			-4	-15	-4	-10			

REALIZADO POR:	Esmeralda P. Parra.	VERIFICADO POR:	Jan Pabla Moreno
CARGO:	manipuladora	CARGO:	Supervisor -

OBSERVACIONES:
1. Registrar en el formato (en número) la información según la temperatura marcada por el termometro
2. La información se registra al inicio y al final de la jornada laboral.
3. Informar al supervisor en caso de que se presente novedades con la temperatura de equipos

REFRIGERACIÓN: +/- 2°C A +/-4°C CONGELACIÓN: -4°C A -18°C

EL DAÑO DEL EQUIPO SE DEBE NOTIFICAR A LA EMPRESA EN EL MISMO MOMENTO DE COMPROBAR LA FALLA. Los días sábados, domingos, festivos y de no clase deben reportarse según correspondan.

42173

	FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURA EN PLATO SERVIDO	FCTA-01
		Versión 1
	RPS ALMUERZO	Estado: Vigente
	RPS COMPLEMENTO JM/JT	Elaborado: 02/01/2025

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	Camacho Carreño	AÑO	2025
SEDE EDUCATIVA		MES	JULIO

DIA	MENÚ	GRUPO DE ALIMENTOS													
		ALIMENTO PROTEICO		LACTEO**		CEREAL ACOMPAÑANTE		TUBÉRCULOS o DERIVADO CEREAL		LEGUMINOSAS O GRANOS***		VERDURA FRIA O CALIENTE		JUGO EN AGUA O EN LECHE	
		X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)
7	1	x	67	x	10	x	70	x	65			x	12	x	10
8	2	x	65			x	75	x	70			x	11	x	7
9	3	x	70			x	71	x	68	x	78	x	13	x	9
10	4	x	80	x	10	x	70	x	65			x	6	x	10
11	5	x	68			x	75	x	63	x	80	x	10	x	8
14	6	x	70			x	68	x	69			x	12	x	7
15	7	x	78	x	10	x	68	x	63			x	11	x	10
16	8	x	73			x	70	x	66	x	76	x	12	x	7
17	9	x	72			x	71	x	68	x	83	x	10	x	7
18	10	x	70	x	11	x	75	x	65			x	13	x	9
21	11	x	85	x	13	x	65	x	68			x	14	x	12
22	12	x	78			x	71	x	65			x	12	x	8
23	13	x	68			x	77	x	71	x	70	x	12	x	10
24	14	x	82	x	10	x	70	x	73			x	11	x	10
25	15	x	73			x	81	x	67	x	65	x	13	x	10
28	16	x	70	x	9	x	69	x	74			x	14	x	9
29	17	x	69	x	10	x	70	x	65	x	79	x	13	x	10
30	18	x	71			x	67	x	80			x	12	x	8
31	19	x			—	x	69	x	70	x	80	x	11	x	11

Realizado por:	Esmeralda P. Para.	Verificado por:	Juan pablo Moreno Supervisor -

PROCESO:
La toma de temperatura debe realizarse al alimento en PLATO/VASO SERVIDO, introduciendo la punta del termómetro de punzón de forma directa (Termometro debidamente desinfectado para cada alimento)

OBSERVACIONES:
** Aplica para el menú correspondiente donde se sirva el queso
*** Aplica para el menú correspondiente donde se si sirva leguminosa o grano
!!Los alimentos refrigerados (jugo – ensaladas) se sirven a temperaturas no mayor a 15°C.
!!El producto terminado (proteínas, cereales, tubérculos, granos) se sirve a temperatura mayor a 60 ° C

42174

	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LIQUIDOS RACIÓN PREPARA EN SITIO	CODIGO: FC-002 VERSIÓN: 01

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE25

INSTITUCION EDUCATIVA:	Camacho Carreño	MES	JULIO	AÑO	2025

			RESIDUOS SOLIDOS		RESIDUOS LIQUIDOS	
No.	FECHA	MENÚ No.	RESIDUOS APROVECHABLES (ORGANICOS) Kg	RESIDUOS APROVECHABLES (RECICLAJE) Kg	RESIDUOS LIQUIDO (Aceite) Lt	RESIDUOS LIQUIDOS DE LyD (Limpieza de sifones) marcar con una X
1	7/07/2025	1	21 kg	2 kg	0	X
2	8/07/2025	2	36 kg	2 ½ kg	1 ½ Lt	X
3	9/07/2025	3	39 kg	3 kg	1 lt	X
4	10/07/2025	4	20 kg	1 K	1 lt	X
5	11/07/2025	5	10 kg	15 kg	0,5 ml	X
6	14/07/2025	6	13 kg	2 kg	0,3 ml	X
7	15/07/2025	7	22 kg	1 kg	1 Lt	X
8	16/07/2025	8	16 kg	7 kg	1.5 Lt	X
9	17/07/2025	9	27 kg	2 kg	0	X
10	18/07/2025	10	16 kg	2 ½ kg	4 ml	X
11	21/07/2025	11	10 kg	1.5 kg	2.5 H	X
12	22/07/2025	12	29 kg	1 kg	3 Lt	X
13	23/07/2025	13	24 kg	3.5 kg	0.3 ml	X
14	24/07/2025	14	20 kg	3 kg	0	X
15	25/07/2025	15	3.8 kg	4 kg	0.02	X
16	28/07/2025	16	31.72 kg	2 kg	3 Lt	X
17	29/07/2025	17	23 kg	1.5 kg	2.5 lt	X
18	30/07/2025	18	47 kg	1.5 kg	4 ½ lt	X
19	31/07/2025	19	59,9 kg.	2.3 kg	2.5 Lt	X

REALIZADO POR:	Esmeralda Pedroza Parra	Manipuladora
VERIFICADO POR:	Juan pablo Moreno P	Supervisor.

42175

	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS DESCOMIDE RACIÓN PREPARA EN SITIO	CODIGO: FC-002 VERSIÓN: 01
PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE25		AÑO: 2025

INSTITUCION EDUCATIVA:	Camacho carreño	MES	JULIO

No.	FECHA	MENÙ No.	CANTIDAD EN KILOS DE DESCOMIDE
1	7/07/2025	1	70 kl
2	8/07/2025	2	48.85kl
3	9/07/2025	3	50.55 kl
4	10/07/2025	4	32.60 kl
5	11/07/2025	5	90.95 kl
6	14/07/2025	6	52.40 kl
7	15/07/2025	7	45.90 kl
8	16/07/2025	8	46.45 kl
9	17/07/2025	9	58.85 kl
10	18/07/2025	10	42.60 kl
11	21/07/2025	11	42.30 kl
12	22/07/2025	12	64.55 kl
13	23/07/2025	13	34.15 kl
14	24/07/2025	14	56.35 kl
15	25/07/2025	15	58.25 kl
16	28/07/2025	16	45.25 kl
17	29/07/2025	17	49.30 kl
18	30/07/2025	18	55.90 kl
19	31/07/2025	19	55.9 kl.

REALIZADO POR:	Esmeralda Pedraza Pana	CARGO:	manipuladora
VERIFICADO POR:	Juan pablo Moreno	CARGO:	Supervisor.

42176

	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES DE PLAN DE SANEAMIENTO RACION PREPARADA EN SITIO	CODIGO: FCMPS-001 VERSIÓN: 01
	PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25	

INSTITUCION EDUCATIVA: CAMPOS HERMOSO A — MES: JULIO

FECHA	SEMANA 21					SEMANA 22					SEMANA 23					SEMANA 24					SEMANA				
ITEM	7 AL 11					14 AL 18					21 AL 25					28 AL 31									
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN																									
DIARIO																									
NOTA: Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección.																									
Frutas/Verduras /Huevos	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X						
Utensilios / Menaje / Recipientes Plásticos	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X						
Licuadora / Estufas	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X						
Mesones / Mesas / Sillas	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X						
Equipos de medición de masa (gramera - bascula)	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X						
Canecas de basura	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X						
Baños y Vestier	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X						
Canastillas y Estibas	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X						
Pisos	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X						
Trapero / Escoba / Recogedor	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X						
SEMANAL																									
Paredes / Puertas / Ventanas					X					X					X				X						
Refrigerador / Congelador					X					X					X				X						
Extractor					NA					NA					NA				NA						
Estanterías					X					X					X				X						
Lamparas/ Angeos					X					X					X				X						
Trampa de grasa					NA					NA					NA				NA						
MENSUAL																									
Techos	—	—	—	—		—	—	—	—		—	—	—	—		—	—	—	—	X					

PROGRAMA DE CONTROL CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS.

Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos.

ITEM	SEMANA 21					SEMANA 22					SEMANA 23					SEMANA 24					SEMANA				
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
Residuos organicos aprovechables	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X						
Residuos Aprovechables	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X						
Residuos no aprovechables	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X						

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL DE VECTORES

Nota: Colocar SI en caso de evidenciar presencia de plagas/ NO en caso contrario. Se debe especificar en la casilla de observaciones el tipo de plaga a controlar.

FECHA DE FUMIGACIÓN: 29 JUNIO 2025

ITEM	SEMANA 21					SEMANA 22					SEMANA 23					SEMANA 24					SEMANA				
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
Presencia física de plagas Vivas o muertas	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		NO	NO	NO	NO	NO						
Excremento u orina señales de presencia de plagas	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		NO	NO	NO	NO	NO						
Alimentos o empaques roídos señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		NO	NO	NO	NO	NO						

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA

ANALISIS ORGANOLEPTICO:
MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASI:
Normal (N): Sin olor, sin color, sin sabor Anormal (AN): (mal olor, turbia, mal sabor) Agua Hervida S(si) N(no)

ITEM	SEMANA 21					SEMANA 22					SEMANA 23					SEMANA 24					SEMANA				
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
OLOR	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N		N	N	N	N	N						
COLOR	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N		N	N	N	N	N						
SABOR	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N		N	N	N	N	N						
AGUA HERVIDA (ZONA RURAL)	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N		N	N	N	N	N						

ANALISIS FISICOQUIMICO:
NOTA: Se presenta el documento expedido por el acueducto municipal de Bucaramanga

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

REALIZADO POR:	Claudia Saavedra	CARGO:	Manipuladora
VERIFICADO POR:	Luis Carlos Reyes	CARGO:	Supervisor

42177

FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS DE EQUIPOS CONGELACION Y REFRIGERACIÓN

Versión 1
02/01/2025

MES:	JULIO	AÑO:	2025

SEDE EDUCATIVA: Campo A

DIA	REFRIGERACIÓN DE 0° A 6°C						CONGELACIÓN DE 0°A -18°C						OBSERVACIONES
	NEVERA #1		NEVERA #2		NEVERA #3		CONGELADOR #1		CONGELADOR #2		CONGELADOR #3		
	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	
7	3°C	4°C	4°C	5°C			-10°C	-11°C	-11°C	-12°C	-10°C	-11°C	
8	4°C	4°C	3°C	4°C			-11°C	-12°C	-8°C	-10°C	-10°C	-11°C	
9	4°C	5°C	3°C	4°C			-8°C	-11°C	-9°C	-10°C	-11°C	-9°C	
10	5°C	5°C	2°C	4°C			-10°C	-11°C	-11°C	-10°C	-11°C	-9	
11	3°C	4°C	3°C	4°C			-8°C	-10°C	-10°C	-11°C	-9°C	-10°C	
14	4°C	5°C	4°C	4°C			-10°C	-11°C	-8°C	-9°C	-9°C	-10°C	
15	3°C	4°C	4°C	3°C			-9°C	-10°C	-11°C	-11°C	-10°C	-12°C	
16	4°C	4°C	4°C	4°C			-10°C	-11°C	-11°C	-12°C	-8°C	-9°C	
17	3°C	5°C	4°C	4°C			-8°C	-10°C	-11°C	-10°C	-9°C	-11°C	
18	3°C	6°C	3°C	3°C			-9°C	-10°C	-8°C	-10°C	-9°C	-10°C	
21	4°C	6°C	5°C	3°C			-10°C	-10°C	-10°C	-11°C	-9°C	-10°C	
22	3°C	5°C	3°C	3°C			-9°C	-10°C	-11°C	-9°C	-8°C	-11°C	
23	4°C	6°C	5°C	6°C			-10°C	-11°C	-11°C	-10°C	-8°C	-9°C	
24													
25	4°C	4°C	4°C	5°C			-9°C	-10°C	-10°C	-11°C	-10°C	-11°C	
28	4°C	4°C	3°C	4°C			-10°C	-8°C	-8°C	-9°C	-8°C	-10°C	
29	4°C	5°C	4°C	5°C			-9°C	-10°C	-10°C	-9°C	-9°C	-11°C	
30	3°C	4°C	3°C	5°C			-10°C	-9°C	-7°C	-10°C	-8°C	-9°C	
31	3°C	4°C	3°C	5°C			-11°C	-10°C	-8°C	-9°C	-9°C	-10°C	

REALIZADO POR:	Claudia Saavedra	VERIFICADO POR:	Luis Carlos Reyes
CARGO:	Manipuladora.	CARGO:	Supervisor.

OBSERVACIONES:
1. Registrar en el formato (en número) la información según la temperatura marcada por el termometro
2. La información se registra al inicio y al final de la jornada laboral.
3. Informar al supervisor en caso de que se presente novedades con la temperatura de equipos

REFRIGERACIÓN: +/- 2°C A +/-4°C CONGELACIÓN: -4°C A -18°C

EL DAÑO DEL EQUIPO SE DEBE NOTIFICAR A LA EMPRESA EN EL MISMO MOMENTO DE COMPROBAR LA FALLA. Los dias sábados, domingos, festivos y de no clase deben reportarse según correspondan.

42178

	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LIQUIDOS RACIÓN PREPARA EN SITIO	CODIGO: FC-002 VERSIÓN: 01

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE25

INSTITUCIÓN EDUCATIVA:	Campo A	MES	JULIO	AÑO	2025

			RESIDUOS SOLIDOS		RESIDUOS LIQUIDOS	
No.	FECHA	MENÙ No.	RESIDUOS APROVECHABLES (ORGANICOS) Kg	RESIDUOS APROVECHABLES (RECICLAJE) Kg	RESIDUOS LIQUIDO (Aceite) Lt	RESIDUOS LIQUIDOS DE LyD (Limpieza de sifones) marcar con una X
1	7/07/2025	1	4	2	0 Lt	X
2	8/07/2025	2	6	2	0.2 Lt	X
3	9/07/2025	3	4	3	0.5 Lt	X
4	10/07/2025	4	5	3	0.3 Lt	X
5	11/07/2025	5	4	2	0.2 Lt	X
6	14/07/2025	6	6	3	0.3 Lt	X
7	15/07/2025	7	6	4	0.2 Lt	X
8	16/07/2025	8	5	3	0.7 Lt	X
9	17/07/2025	9	6	4	0	X
10	18/07/2025	10	9	3	0.2 Lt	X
11	21/07/2025	11	6	3	0.2 Lt	X
12	22/07/2025	12	4	3	0	X
13	23/07/2025	13	6	2	0	X
14	24/07/2025					
15	25/07/2025	14	5	3	0	X
16	28/07/2025	15	4	2	0	X
17	29/07/2025	17	6	3	0.2 Lt	X
18	30/07/2025	16	5	4	0.3 Lt	X
19	31/07/2025	18	7	3	0.2 Lt	X

REALIZADO POR:	Claudia Saavedra	Manipuladora
VERIFICADO POR:	Luis Carlos Lopez	Supervisor.

42179

	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LIQUIDOS RACIÓN PREPARA EN SITIO	CODIGO: FC-002 VERSIÓN: 01

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE25

INSTITUCIÓN EDUCATIVA:	Campo A	MES	JULIO	AÑO	2025

			RESIDUOS SOLIDOS		RESIDUOS LIQUIDOS	
No.	FECHA	MENÚ No.	RESIDUOS APROVECHABLES (ORGANICOS) Kg	RESIDUOS APROVECHABLES (RECICLAJE) Kg	RESIDUOS LIQUIDO (Aceite) Lt	RESIDUOS LIQUIDOS DE LyD (Limpieza de sifones) marcar con una X
1	7/07/2025	1	4	2	0 Lt	X
2	8/07/2025	2	6	2	0.2 Lt	X
3	9/07/2025	3	4	3	0.5 Lt	X
4	10/07/2025	4	5	3	0.3 Lt	X
5	11/07/2025	5	4	2	0.2 Lt	X
6	14/07/2025	6	6	3	0.3 Lt	X
7	15/07/2025	7	6	4	0.2 Lt	X
8	16/07/2025	8	5	3	0.7 Lt	X
9	17/07/2025	9	6	4	0	X
10	18/07/2025	10	9	3	0.2 Lt	X
11	21/07/2025	11	6	3	0.2 Lt	X
12	22/07/2025	12	4	3	0	X
13	23/07/2025	13	6	2	0	X
14	24/07/2025					
15	25/07/2025	14	5	3	0	X
16	28/07/2025	15	4	2	0	X
17	29/07/2025	17	6	3	0.2 Lt	X
18	30/07/2025	16	5	4	0.3 Lt	X
19	31/07/2025	18	7	3	0.2 Lt	X

REALIZADO POR:	Claudia Saavedra	Manipuladora
VERIFICADO POR:	Luis Carlos Lopez	Supervisor.

42180

	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS DESCOMIDE RACIÓN PREPARA EN SITIO	CODIGO: FC-002 VERSIÓN: 01
PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE25		AÑO: 2025

INSTITUCION EDUCATIVA:	Campo A	MES	JULIO

No.	FECHA	MENÚ No.	CANTIDAD EN KILOS DE DESCOMIDE
1	7/07/2025	1	5K
2	8/07/2025	2	3K
3	9/07/2025	3	2K
4	10/07/2025	4	2K
5	11/07/2025	5	3K
6	14/07/2025	6	12K
7	15/07/2025	7	10K
8	16/07/2025	8	8,5K
9	17/07/2025	9	6,8K
10	18/07/2025	10	8,4K
11	21/07/2025	11	18,9K
12	22/07/2025	12	10K
13	23/07/2025	13	7,5K
14	24/07/2025		
15	25/07/2025	14	8,2K
16	28/07/2025	15	12K
17	29/07/2025	17	6K
18	30/07/2025	16	8K
19	31/07/2025	18	12K

REALIZADO POR:	Paola Saavedra	CARGO:	Manipuladora
VERIFICADO POR:	Luis Carlos Rota.	CARGO:	Supervisor

42181

	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES PLAN DE SANEAMIENTO- RACIÓN INDUSTRIALIZADA	CODIGO: FPSB-01 VERSIÓN: 01
	PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 2025	

INSTITUCION EDUCATIVA:	Campo Hermoso B	MES:	JULIO

FECHA	SEMANA 21					SEMANA 22					SEMANA 23					SEMANA 24					SEMANA				
ITEM	7 AL 11					14 AL 18					21 AL 25					28 AL 31									
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN																									
DIARIO																									
NOTA: Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección.																									
Pisos	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X						
Canecas de basura	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X						
Mesa / Mesones	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X						
Sillas	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X						
Canastillas	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X						
SEMANAL																									
Puertas	NA									NO					NO					NO					
Paredes	X									X					X					X					
Equipos de refrigeracion (Si aplica)	NA									NO					NO					NO					
MENSUAL																									
Techos y Angeos (Si aplica)	—	—	—	—		X	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—					

PROGRAMA DE CONTROL DE RESIDUOS SÓLIDOS																									
Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos.																									
ITEM	SEMANA 21					SEMANA 22					SEMANA 23					SEMANA 24					SEMANA				
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
Residuos organicos aprovechables	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X						
Residuos no aprovechables	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X						
OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:																									

PROGRAMA DE CONTROL DE VECTORES																									
Nota: Colocar SI en caso de evidenciar presencia de plagas/ NO en caso contrario. Se debe especificar en la casilla de observaciones el tipo de plaga a controlar.																									
FECHA DE FUMIGACIÓN	NA																								
ITEM	SEMANA 21					SEMANA 22					SEMANA 23					SEMANA 24					SEMANA				
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
Presencia fisica de plagas Vivas o muertas	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO						
Excremento u orina señales de presencia de plagas	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO						
Alimentos o empaques roidos señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO						
OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:																									

PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA																									
ANALISIS ORGANOLEPTICO: MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASI: Normal (N): Sin olor, sin color, sin sabor — Anormal (AN): (mal olor, turbia, mal sabor)																									
ITEM	SEMANA 21					SEMANA 22					SEMANA 23					SEMANA 24					SEMANA				
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
OLOR	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N						
COLOR	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N						
SABOR	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N						
ANALISIS FISICOQUIMICO: NOTA: Se presenta el documento expedido por el acueducto municipal de Bucaramanga																									

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

REALIZADO POR:	Felipe Fajardo	CARGO:	Manipulador.
VERIFICADO POR:	[illegible] Campos	CARGO:	Apoyo Supervision.

42182

	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES DE PLAN DE SANEAMIENTO RACION PREPARADA EN SITIO	CODIGO: FCMPS-001 VERSIÓN: 01
	PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25	

INSTITUCION EDUCATIVA: CAMPO HERMOSO C. MES: JULIO

FECHA	SEMANA 21					SEMANA 22					SEMANA 23					SEMANA 24					SEMANA				
ITEM	7 AL 11					14 AL 18					21 AL 25					28 AL 31									
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN																									
DIARIO																									
NOTA: Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección.																									
Frutas/Verduras /Huevos	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X						
Utensilios / Menaje / Recipientes Plásticos	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X						
Licuadora / Estufas	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X						
Mesones / Mesas / Sillas	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X						
Equipos de medición de masa (gramera - bascula)	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X						
Canecas de basura	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X						
Baños y Vestier	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X						
Canastillas y Estibas	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X						
Pisos	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X						
Trapero / Escoba / Recogedor	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X						
SEMANAL																									
Paredes / Puertas / Ventanas					X					X					X					X					
Refrigerador / Congelador					X					X					X					X					
Extractor					NA					NA					NA					NA					
Estanterías					NA					NA					NA					NA					
Lamparas/ Angeos					X					X					X					X					
Trampa de grasa					NA					NA					NA					NA					
MENSUAL																									
Techos																									

PROGRAMA DE CONTROL CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS.																									
Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos.																									
ITEM	SEMANA 21					SEMANA 22					SEMANA 23					SEMANA 24					SEMANA				
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
Residuos organicos aprovechables	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X						
Residuos Aprovechables	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X						
Residuos no aprovechables	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X						

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL DE VECTORES																									
Nota: Colocar SI en caso de evidenciar presencia de plagas/ NO en caso contrario. Se debe especificar en la casilla de observaciones el tipo de plaga a controlar.																									
FECHA DE FUMIGACIÓN	24 JUNIO 2025																								
ITEM	SEMANA 21					SEMANA 22					SEMANA 23					SEMANA 24					SEMANA				
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
Presencia física de plagas Vivas o muertas	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO						
Excremento u orina señales de presencia de plagas	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO						
Alimentos o empaques roidos señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO						

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA																									
ANALISIS ORGANOLEPTICO: MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASI: Normal (N): Sin olor, sin color, sin sabor Anormal (AN): (mal olor, turbia, mal sabor) Agua Hervida S(si) N(no)																									
ITEM	SEMANA 21					SEMANA 22					SEMANA 23					SEMANA 24					SEMANA				
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
OLOR	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N						
COLOR	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N						
SABOR	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N						
AGUA HERVIDA (ZONA RURAL)	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N						

ANALISIS FISICOQUIMICO:

NOTA: Se presenta el documento expedido por el acueducto municipal de Bucaramanga

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

REALIZADO POR: Flor Sanchez CARGO: Manipuladora

VERIFICADO POR: Luis carlos Rojas CARGO: Supervisor

42183

	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LIQUIDOS RACIÓN PREPARA EN SITIO	CODIGO: FC-002 VERSIÓN: 01

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE25

INSTITUCION EDUCATIVA:	CAMPO HERMOSO C.	MES	JULIO	AÑO	2025

			RESIDUOS SOLIDOS		RESIDUOS LIQUIDOS	
No.	FECHA	MENÚ No.	RESIDUOS APROVECHABLES (ORGANICOS) Kg	RESIDUOS APROVECHABLES (RECICLAJE) Kg	RESIDUOS LIQUIDO (Aceite) Lt	RESIDUOS LIQUIDOS DE LyD (Limpieza de sifones) marcar con una X
1	7/07/2025	#1	3Kg.	3Kg	0	X
2	8/07/2025	#2	4Kg	2Kg	0	X
3	9/07/2025	#3	4Kg	3Kg	1Litro	X
4	10/07/2025	#4.	3Kg.	2Kg	0	X
5	11/07/2025	#5	2Kg	2.5Kg	0.	X
6	14/07/2025	#6	3Kg.	2Kg	1.5Kdro	X
7	15/07/2025	#7	4Kg	3Kg	0	X
8	16/07/2025	#8	3Kg	2Kg	1Litro	X
9	17/07/2025	#9	2.5Kg	3Kg	0	X
10	18/07/2025	#10	3.5Kg	3Kg	0	X
11	21/07/2025	#11	4.Kg.	2Kg	0	X
12	22/07/2025	#12	5Kg	3Kg	0	X
13	23/07/2025	#13	3Kg	2.5Kg	2Litros	X
14	24/07/2025	#14	3.5Kg	3.8Kg	0	X
15	25/07/2025	#15	4Kg	2.5g	0	X
16	28/07/2025	#16	5Kg	3Kg	0	X
17	29/07/2025	#17	2.5Kg	1Kg	1Litro	X
18	30/07/2025	#18	3.5K	1.8Kg	0	X
19	31/07/2025	#19.	3Kg.	3.5Kg	1Litro.	X

REALIZADO POR:	Hector Sarabia	Manipuladora
VERIFICADO POR:	Luis Carlos Reyes	Supervisor.

42184

FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS DE EQUIPOS CONGELACION Y REFRIGERACIÓN

Versión 1
02/01/2025

MES: JULIO | AÑO: 2025

SEDE EDUCATIVA: CAMPO HERMOSO SEDE C.

DIA	REFRIGERACIÓN DE 0° A 6°C						CONGELACIÓN DE 0°A -18°C						OBSERVACIONES
	NEVERA #1		NEVERA #2		NEVERA #3		CONGELADOR #1		CONGELADOR #2		CONGELADOR #3		
	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	
7	3°	4°	4°	5°			-10°	-11°	-12°	-10°	-10°	-9°	
8	4°	5°	3°	5°			-11	-12°	-13°	-11°	-12°	-8°	
9	5°	5°	4°	5°			-12	-13°	-10°	-12°	-9°	-10°	
10	3°	6°	5°	6°			-10	-11°	-11°	-10°	-11°	-11°	
11	5°	5°	5°	5°			-9	-12°	-12°	-11°	-12°	-10°	
14	4°	5°	3°	4°			-10	-13°	-11°	-12°	-11°	-11°	
15	5°	6°	4°	4°			-8	-14°	-12°	-13°	-10°	-12°	
16	6°	5°	5°	5°			-10	-11°	-13°	-14°	-11°	-11°	
17	5°	6°	4°	5°			-11	-13°	-12°	-16°	-12°	-10°	
18	4°	5°	5°	6°			-12	-12°	-13°	-14°	-13°	-11°	
21	4°	4°	6°	5°			-13	-10°	-10°	-13°	-10°	-12°	
22	3°	4°	4°	6°			-14	-11°	-9°	-12°	-9°	-13°	
23	4°	5°	5°	5°			-13	-12°	-10°	-13°	-11°	-12°	
24	5°	6°	5°	6°			-12	-10°	-12°	-14°	-10°	-12°	
25	5°	6°	5°	6°			-10	-11°	-13°	-10°	-11°	-11°	
28	4°	5°	5°	5°			-11	-12°	-11°	-11°	-12°	-10°	
29	6°	5°	4°	5°			-13	-13°	-12°	-9°	-12°	-9°	
30	5°	5°	5°	6°			-11	-11°	-11°	-8°	-13°	-8°	
31	4°	5°	4°	6°			-12	-12°	-10°	-12°	-12°	-10°	

REALIZADO POR:	[illegible]	VERIFICADO POR:	Luis Carlos Reyes
CARGO:	Tempokera.	CARGO:	Supervisor.

OBSERVACIONES:

1. Registrar en el formato (en número) la información según la temperatura marcada por el termometro
2. La información se registra al inicio y al final de la jornada laboral.
3. Informar al supervisor en caso de que se presente novedades con la temperatura de equipos

REFRIGERACIÓN: +/- 2°C A +/-4°C CONGELACIÓN: -4°C A -18°C

EL DAÑO DEL EQUIPO SE DEBE NOTIFICAR A LA EMPRESA EN EL MISMO MOMENTO DE COMPROBAR LA FALLA. Los dias sábados, domingos, festivos y de no clase deben reportarse según correspondan.

42185

	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS DESCOMIDE RACIÓN PREPARA EN SITIO	CODIGO: FC-002 VERSIÓN: 01
PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE25		AÑO: 2025

INSTITUCION EDUCATIVA:	CAMPO HERMOSO C.	MES	JULIO

No.	FECHA	MENÚ No.	CANTIDAD EN KILOS DE DESCOMIDE
1	7/07/2025	#1	9.75 Kilos
2	8/07/2025	#2	12.55 Kilo
3	9/07/2025	#3	7.8 Kilos.
4	10/07/2025	#4	8.75 Kilos.
5	11/07/2025	#5	9.6 Kilos.
6	14/07/2025	#6	14.35 Kilo
7	15/07/2025	#7	8.9 Kilo
8	16/07/2025	#8	9.75 Kilos.
9	17/07/2025	#9	9.6 Kilos.
10	18/07/2025	#10	9.3 Kilos.
11	21/07/2025	#11	9.0 Kilos
12	22/07/2025	#12	7.7 Kilo.
13	23/07/2025	#13	14.7 Kilos.
14	24/07/2025	#14	11.2 Kilo
15	25/07/2025	#15	9.8 Kilos.
16	28/07/2025	#16	11.25 Kilos
17	29/07/2025	#17	12.31. Kilo
18	30/07/2025	#18	10.11 Kilo
19	31/07/2025	#19.	8 Kilos.

REALIZADO POR:	Yursandonia Hernandez	CARGO:	Cuidadora Patios
VERIFICADO POR:	Hernandez	CARGO:	Supervisor.

42186

	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES PLAN DE SANEAMIENTO- RACIÓN INDUSTRIALIZADA	CODIGO: FPSB-01 VERSIÓN: 01
	PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 2025	

INSTITUCION EDUCATIVA:	Campo Hermoso D.	MES:	JULIO

FECHA	SEMANA 21					SEMANA 22					SEMANA 23					SEMANA 24					SEMANA				
ITEM	7 AL 11					14 AL 18					21 AL 25					28 AL 31									
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN																									
DIARIO																									
NOTA: Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección.																									
Pisos	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X						
Canecas de basura	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X						
Mesa / Mesones	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X						
Sillas	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X						
Canastillas	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X						
SEMANAL																									
Puertas	X	\	\	\	\	X	\	\	\	\	X	\	\	\	\	X	\	\	\						
Paredes	X	\	\	\	\	X	\	\	\	\	X	\	\	\	\	X	\	\	\						
Equipos de refrigeracion (Si aplica)	NA	\	\	\	\	NA	\	\	\	\	NA	\	\	\	\	NA	\	\	\						
MENSUAL																									
Techos y Angeos (Si aplica)	—	—	—	—		—	—	—	—		—	—	—	—		—	—		X						

PROGRAMA DE CONTROL DE RESIDUOS SÓLIDOS																									
Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos.																									
ITEM	SEMANA 21					SEMANA 22					SEMANA 23					SEMANA 24					SEMANA				
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
Residuos organicos aprovechables	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X						
Residuos no aprovechables	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X						
OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:																									

PROGRAMA DE CONTROL DE VECTORES																									
Nota: Colocar SI en caso de evidenciar presencia de plagas/ NO en caso contrario. Se debe especificar en la casilla de observaciones el tipo de plaga a controlar.																									
FECHA DE FUMIGACIÓN	NA																								
ITEM	SEMANA 21					SEMANA 22					SEMANA 23					SEMANA 24					SEMANA				
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
Presencia fisica de plagas Vivas o muertas	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO						
Excremento u orina señales de presencia de plagas	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO						
Alimentos o empaques roidos señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO						
OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:																									

PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA																									
ANALISIS ORGANOLEPTICO: MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASI: Normal (N): Sin olor, sin color, sin sabor — Anormal (AN): (mal olor, turbia, mal sabor)																									
ITEM	SEMANA 21					SEMANA 22					SEMANA 23					SEMANA 24					SEMANA				
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
OLOR	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N						
COLOR	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N						
SABOR	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N						
ANALISIS FISICOQUIMICO: NOTA: Se presenta el documento expedido por el acueducto municipal de Bucaramanga																									

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

REALIZADO POR:	Alicia Solano	CARGO:	Manipuladora.
VERIFICADO POR:	PAE Campo	CARGO:	Apoyo Supervision.

42187

	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES PLAN DE SANEAMIENTO- RACIÓN INDUSTRIALIZADA	CODIGO: FPSB-01 VERSIÓN: 01
	PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 2025	
INSTITUCION EDUCATIVA:	CLAVERIANO FE Y ALEGRIA. MES:	JULIO

FECHA	SEMANA 21					SEMANA 22					SEMANA 23					SEMANA 24					SEMANA				
ITEM	7 AL 11					14 AL 18					21 AL 25					28 AL 31									
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN																									
DIARIO																									
NOTA: Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección.																									
Pisos	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X						
Canecas de basura	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X						
Mesa / Mesones	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X						
Sillas	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X						
Canastillas	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X						
SEMANAL																									
Puertas	X	—	—	—	—	X	—	—	—	—	X	—	—	—	—	X	—	—	—						
Paredes	X	—	—	—	—	X	—	—	—	—	X	—	—	—	—	X	—	—	—						
Equipos de refrigeracion (Si aplica)	NA	—	—	—	—	NA	—	—	—	—	NA	—	—	—	—	NA	—	—	—						
MENSUAL																									
Techos y Angeos (Si aplica)	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	X	—	—						

PROGRAMA DE CONTROL DE RESIDUOS SÓLIDOS																									
Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos.																									
ITEM	SEMANA 21					SEMANA 22					SEMANA 23					SEMANA 24					SEMANA				
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
Residuos organicos aprovechables	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X						
Residuos no aprovechables	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X						
OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:																									

PROGRAMA DE CONTROL DE VECTORES																									
Nota: Colocar SI en caso de evidenciar presencia de plagas/ NO en caso contrario. Se debe especificar en la casilla de observaciones el tipo de plaga a controlar.																									
FECHA DE FUMIGACIÓN	NA.																								
ITEM	SEMANA 21					SEMANA 22					SEMANA 23					SEMANA 24					SEMANA				
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
Presencia física de plagas Vivas o muertas	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO						
Excremento u orina señales de presencia de plagas	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO						
Alimentos o empaques roidos señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO						
OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:																									

PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA																									
ANALISIS ORGANOLEPTICO: MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASÍ: Normal (N): Sin olor, sin color, sin sabor — Anormal (AN): (mal olor, turbia, mal sabor)																									
ITEM	SEMANA 21					SEMANA 22					SEMANA 23					SEMANA 24					SEMANA				
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
OLOR	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N						
COLOR	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N						
SABOR	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N						
ANALISIS FISICOQUIMICO: NOTA: Se presenta el documento expedido por el acueducto municipal de Bucaramanga																									

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

REALIZADO POR:	Yesy Cardenas	CARGO:	Manipuladora.
VERIFICADO POR:	Pao Campos	CARGO:	Apoyo Supervision.

42188

	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES PLAN DE SANEAMIENTO- RACIÓN INDUSTRIALIZADA	CODIGO: FPSB-01 VERSIÓN: 01
	PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 2025	

INSTITUCION EDUCATIVA:	CLUB UNION SEDE A	MES:	JULIO

FECHA	SEMANA 21					SEMANA 22					SEMANA 23					SEMANA 24					SEMANA				
ITEM	7 AL 11					14 AL 18					21 AL 25					28 AL 31									
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN																									
DIARIO																									
NOTA: Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección.																									
Pisos	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X						
Canecas de basura	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X						
Mesa / Mesones	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X						
Sillas	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X						
Canastillas	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X						
SEMANAL																									
Puertas	X					X					X					X									
Paredes	X					X					X					X									
Equipos de refrigeracion (Si aplica)	NA					NA					NA					NA									
MENSUAL																									
Techos y Angeos (Si aplica)	—	—	—	—		—	—	—	—		—	—	—	—		—	—	—	—	X					
PROGRAMA DE CONTROL DE RESIDUOS SÓLIDOS																									
Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos.																									
ITEM	SEMANA 21					SEMANA 22					SEMANA 23					SEMANA 24					SEMANA				
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
Residuos organicos aprovechables	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X						
Residuos no aprovechables	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X						
OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:																									
PROGRAMA DE CONTROL DE VECTORES																									
Nota: Colocar SI en caso de evidenciar presencia de plagas/ NO en caso contrario. Se debe especificar en la casilla de observaciones el tipo de plaga a controlar.																									
FECHA DE FUMIGACIÓN	NA																								
ITEM	SEMANA 21					SEMANA 22					SEMANA 23					SEMANA 24					SEMANA				
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
Presencia física de plagas Vivas o muertas	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO						
Excremento u orina señales de presencia de plagas	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO						
Alimentos o empaques roidos señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO						
OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:																									
PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA																									
ANALISIS ORGANOLEPTICO: MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASI: Normal (N): Sin olor, sin color, sin sabor — Anormal (AN): (mal olor, turbia, mal sabor)																									
ITEM	SEMANA 21					SEMANA 22					SEMANA 23					SEMANA 24					SEMANA				
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
OLOR	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N						
COLOR	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N						
SABOR	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N						
ANALISIS FISICOQUIMICO: NOTA: Se presenta el documento expedido por el acueducto municipal de Bucaramanga																									
OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:																									

REALIZADO POR:	Erika Diaz	CARGO:	Manipuladora.
VERIFICADO POR:	[illegible] Campos	CARGO:	Apoyo Supervision.

42189

	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES DE PLAN DE SANEAMIENTO RACION PREPARADA EN SITIO	CODIGO: FCMPS-001 VERSIÓN: 01
	PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25	

INSTITUCION EDUCATIVA:	CLUB UNION B.	MES:	JULIO

FECHA	SEMANA 21					SEMANA 22					SEMANA 23					SEMANA 24					SEMANA				
ITEM	7 AL 11					14 AL 18					21 AL 25					28 AL 31									
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN																									
DIARIO																									
NOTA: Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección.																									
Frutas/Verduras /Huevos	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X						
Utensilios / Menaje / Recipientes Plásticos	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X						
Licuadora / Estufas	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X						
Mesones / Mesas / Sillas	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X						
Equipos de medición de masa (gramera - bascula)	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X						
Canecas de basura	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X						
Baños y Vestier	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X						
Canastillas y Estibas	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X						
Pisos	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X						
Trapero / Escoba / Recogedor	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X						
SEMANAL																									
Paredes / Puertas / Ventanas	X					X					X					X									
Refrigerador / Congelador	X					X					X					X									
Extractor	NA					NA					NA					NA									
Estanterias	NA					NA					NA					NA									
Lamparas/ Angeos	X					X					X					X									
Trampa de grasa	NA					NA					NA					NA									
MENSUAL																									
Techos																									

PROGRAMA DE CONTROL CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS.																									
Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos.																									
ITEM	SEMANA 21					SEMANA 22					SEMANA 23					SEMANA 24					SEMANA				
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
Residuos organicos aprovechables	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X						
Residuos Aprovechables	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X						
Residuos no aprovechables	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X						
OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:																									

PROGRAMA DE CONTROL DE VECTORES																									
Nota: Colocar SI en caso de evidenciar presencia de plagas/ NO en caso contrario. Se debe especificar en la casilla de observaciones el tipo de plaga a controlar.																									
FECHA DE FUMIGACIÓN	26 JUNIO 2015.																								
ITEM	SEMANA 21					SEMANA 22					SEMANA 23					SEMANA 24					SEMANA				
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
Presencia física de plagas Vivas o muertas	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO						
Excremento u orina señales de presencia de plagas	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO						
Alimentos o empaques roidos señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO						
OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:																									

PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA																									
ANALISIS ORGANOLEPTICO: MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASI: Normal (N): Sin olor, sin color, sin sabor Anormal (AN): (mal olor, turbia, mal sabor) Agua Hervida S(si) N(no)																									
ITEM	SEMANA 21					SEMANA 22					SEMANA 23					SEMANA 24					SEMANA				
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
OLOR	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N						
COLOR	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N						
SABOR	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N						
AGUA HERVIDA (ZONA RURAL)	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N						
ANALISIS FISICOQUIMICO: NOTA: Se presenta el documento expedido por el acueducto municipal de Bucaramanga																									
OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:																									

REALIZADO POR:	Ingrid Saavedra.	CARGO:	Manipuladora
VERIFICADO POR:	Luis carlos Rojas	CARGO:	Supervisor.

42190

FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS DE EQUIPOS CONGELACION Y REFRIGERACIÓN

Versión 1
02/01/2025

MES: JULIO | AÑO: 2025

SEDE EDUCATIVA: CLUB ONCE B.

DIA	REFRIGERACIÓN DE 0° A 6°C						CONGELACIÓN DE 0°A -18°C						OBSERVACIONES
	NEVERA #1		NEVERA #2		NEVERA #3		CONGELADOR #1		CONGELADOR #2		CONGELADOR #3		
	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	
7	3	4					-16	-14	-14	-16			
8	4	4					-12	-12	-15	-17			
9	5	5					-14	-12	-16	-15			
10	3	5					-15	-12	-15	-14			
11	4	5					-13	-13	-14	-12			
14	5	4					-14	-11	-11	-13			
15	4	5					-15	-14	-12	-14			
16	5	5					-15	-15	-14	-15			
17	4	5					-14	-16	-13	-16			
18	3	4					-15	-15	-14	-15			
21	4	5					-14	-14	-16	-16			
22	5	4					-15	-15	-12	-17			
23	6	5					-15	-14	-15	-15			
24	5	4					-14	-15	-16	-16			
25	4	5					-11	-16	-15	-17			
28	5	4					-14	-12	-16	-14			
29	4	3					-15	-14	-12	-15			
30	5	5					-14	-11	-18	-12			
31	4.	4.					-15	-12.	-16	-18.			

REALIZADO POR:	Indrid Sacasa	VERIFICADO POR:	Luis Calderon
CARGO:	Manipuladora.	CARGO:	Supervisor.

OBSERVACIONES:
1. Registrar en el formato (en número) la información según la temperatura marcada por el termometro
2. La información se registra al inicio y al final de la jornada laboral.
3. Informar al supervisor en caso de que se presente novedades con la temperatura de equipos

REFRIGERACIÓN: +/- 2°C A +/-4°C CONGELACIÓN: -4°C A -18°C

EL DAÑO DEL EQUIPO SE DEBE NOTIFICAR A LA EMPRESA EN EL MISMO MOMENTO DE COMPROBAR LA FALLA. Los dias sábados, domingos, festivos y de no clase deben reportarse según correspondan.

	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LIQUIDOS RACIÓN PREPARA EN SITIO	CODIGO: FC-002 VERSIÓN: 01

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE25

INSTITUCION EDUCATIVA:	CDB UNION B	MES	JULIO	AÑO	2025

			RESIDUOS SOLIDOS		RESIDUOS LIQUIDOS	
No.	FECHA	MENÚ No.	RESIDUOS APROVECHABLES (ORGANICOS) Kg	RESIDUOS APROVECHABLES (RECICLAJE) Kg	RESIDUOS LIQUIDO (Aceite) Lt	RESIDUOS LIQUIDOS DE LyD (Limpieza de sifones) marcar con una X
1	7/07/2025	#1	11Kg	1K	0	X
2	8/07/2025	#2	2.1K.	2K	100ml.	X
3	9/07/2025	#3	2.4K.	1K	100 mL	X
4	10/07/2025	#4	2.5K.	1K	200 mL.	X
5	11/07/2025	#5	1.4K.	2K	0	X
6	14/07/2025	#6	1.9K.	1K	200ml.	X
7	15/07/2025	#7	1.4K.	1K	100 mL	X
8	16/07/2025	#8	2K.	1K	500ml.	X
9	17/07/2025	#9	1K.	2K	0	X
10	18/07/2025	#10	2.5K.	1K	100ml.	X
11	21/07/2025	#11	1.5K.	1.5K	200ml	X
12	22/07/2025	#12	1.8K	1K	300ml.	X
13	23/07/2025	#13	1.9K.	1K	0	X
14	24/07/2025	#14	2.2K.	2K	0	X
15	25/07/2025	#15	2.5K.	1K	0	X
16	28/07/2025	#16	3.4K	1K	200mL	X
17	29/07/2025	#17	2.9	1K	500ml.	X
18	30/07/2025	#18	1.8K	2K	0	X
19	31/07/2025	#19	1.7K.	1K.	100ml.	X

REALIZADO POR:	Jadrid Sweedrua.	Manipuladora
VERIFICADO POR:	Luis carlos lopez	Supervisor.

	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS DESCOMIDE RACIÓN PREPARA EN SITIO	CODIGO: FC-002 VERSIÓN: 01
PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE25		AÑO: 2025

INSTITUCION EDUCATIVA:	CLUB UNION B	MES	JULIO

No.	FECHA	MENÙ No.	CANTIDAD EN KILOS DE DESCOMIDE
1	7/07/2025	# 1	2.3K.
2	8/07/2025	# 2	3.1K.
3	9/07/2025	# 3	2.6K
4	10/07/2025	# 4	4.1K.
5	11/07/2025	# 5	2.5K.
6	14/07/2025	# 6	2.7K.
7	15/07/2025	# 7	3.2K.
8	16/07/2025	# 8	3.5K.
9	17/07/2025	# 9	2.8K
10	18/07/2025	# 10	3.0K.
11	21/07/2025	# 11	2.6K.
12	22/07/2025	# 12	4.1K
13	23/07/2025	# 13	3.7K.
14	24/07/2025	# 14	1.6K.
15	25/07/2025	# 15	3.8K.
16	28/07/2025	# 16	2.5K.
17	29/07/2025	# 17	1.8K
18	30/07/2025	# 18	3.7K
19	31/07/2025	# 19.	4.2K.

REALIZADO POR:	Indrid Sarmiento	CARGO:	Manipuladora
VERIFICADO POR:	Luis Carlos Pagui	CARGO:	Supervisor.

42193

	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES DE PLAN DE SANEAMIENTO RACION PREPARADA EN SITIO	CODIGO: FCMPS-001 VERSIÓN: 01
	PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25	

INSTITUCION EDUCATIVA: CLUBUNO C MES: JULIO

FECHA	SEMANA 21					SEMANA 22					SEMANA 23					SEMANA 24					SEMANA				
ITEM	7 AL 11					14 AL 18					21 AL 25					28 AL 31									
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN																									
DIARIO																									
NOTA: Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección.																									
Frutas/Verduras /Huevos	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X						
Utensilios / Menaje / Recipientes Plásticos	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X						
Licuadora / Estufas	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X						
Mesones / Mesas / Sillas	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X						
Equipos de medición de masa (gramera - bascula)	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X						
Canecas de basura	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X						
Baños y Vestier	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X						
Canastillas y Esibas	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X						
Pisos	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X						
Trapero / Escoba / Recogedor	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X						
SEMANAL																									
Paredes / Puertas / Ventanas	X					X					X					X									
Refrigerador / Congelador	X					X					X					X									
Extractor	X					X					X					X									
Estanterias	X					X					X					X									
Lamparas/ Angeos	X					X					X					X									
Trampa de grasa	NA					NA					NA					NO									
MENSUAL																									
Techos																									

PROGRAMA DE CONTROL CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS.																									
Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos.																									
ITEM	SEMANA 21					SEMANA 22					SEMANA 23					SEMANA 24					SEMANA				
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
Residuos organicos aprovechables	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X						
Residuos Aprovechables	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X						
Residuos no aprovechables	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X						
OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:																									

PROGRAMA DE CONTROL DE VECTORES																									
Nota: Colocar SI en caso de evidenciar presencia de plagas/ NO en caso contrario. Se debe especificar en la casilla de observaciones el tipo de plaga a controlar.																									
FECHA DE FUMIGACIÓN	26 JUNIO 2025.																								
ITEM	SEMANA 21					SEMANA 22					SEMANA 23					SEMANA 24					SEMANA				
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
Presencia fisica de plagas Vivas o muertas	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO						
Excremento u orina señales de presencia de plagas	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO						
Alimentos o empaques roidos señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO						
OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:																									

PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA																									
ANALISIS ORGANOLEPTICO: MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASI: Normal (N): Sin olor, sin color, sin sabor Anormal (AN): (mal olor, turbia, mal sabor) Agua Hervida S(si) N(no)																									
ITEM	SEMANA 21					SEMANA 22					SEMANA 23					SEMANA 24					SEMANA				
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
OLOR	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2						
COLOR	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2						
SABOR	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2						
AGUA HERVIDA (ZONA RURAL)	1	2	2	2	2	2	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2						
ANALISIS FISICOQUIMICO: NOTA: Se presenta el documento expedido por el acueducto municipal de Bucaramanga																									
OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:																									

REALIZADO POR: Dinnet Lucia Stiwe.	CARGO: Manipuladora.
VERIFICADO POR: Luis carlos Rojas	CARGO: Supervisor.

42194

FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS DE EQUIPOS CONGELACION Y REFRIGERACIÓN

Versión 1
02/01/2025

MES:	JULIO	AÑO:	2025

SEDE EDUCATIVA: club onio C.

DIA	REFRIGERACIÓN DE 0° A 6°C						CONGELACIÓN DE 0°A -18°C						OBSERVACIONES
	NEVERA #1		NEVERA #2		NEVERA #3		CONGELADOR #1		CONGELADOR #2		CONGELADOR #3		
	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	
7	4°C	5°C					-12°C	-16°C	-11°C	-15°C			
8	2°C	4°C					-11°C	-14°C	-10°C	-15°C			
9	2°C	4°C					-11°C	-14°C	-10°C	-14°C			
10	4°C	6°C					-10°C	-14°C	-10°C	-15°C			
11	3°C	5°C					-11°C	-15°C	-12°C	-16°C			
14	4°C	5°C					-12°C	-17°C	-10°C	-15°C			
15	4°C	6°C					-12°C	-17°C	-12°C	-17°C			
16	3°C	4°C					-12°C	-17°C	-10°C	-16°C			
17	3°C	4°C					-10°C	-15°C	-10°C	-14°C			
18	3°C	5°C					-10°C	-15°C	-10°C	-15°C			
21	2°C	4°C					-11°C	-16°C	-11°C	-17°C			
22	4°C	4°C					-10°C	-14°C	-12°C	-17°C			
23	4°C	4°C					-11°C	-15°C	-11°C	-17°C			
24	4°C	5°C					-11°C	-15°C	-11°C	-16°C			
25	3°C	4°C					-12°C	-18°C	-11°C	-16°C			
28	4°C	6°C					-10°C	-16°C	-12°C	-18°C			
29	4°C	6°C					-12°C	-16°C	-10°C	-18°C			
30	4°C	5°C					-11°C	-15°C	-10°C	-18°C			
31	4°C	5°C					-11°C	-15°C	-11°C	-16°C			

REALIZADO POR:	Dorney Lucia Serna	VERIFICADO POR:	Luis Carlos Lopez
CARGO:	Manipuladora	CARGO:	Supervisor

OBSERVACIONES:
1. Registrar en el formato (en número) la información según la temperatura marcada por el termometro
2. La información se registra al inicio y al final de la jornada laboral.
3. Informar al supervisor en caso de que se presente novedades con la temperatura de equipos

REFRIGERACIÓN: +/- 2°C A +/-4°C CONGELACIÓN: -4°C A -18°C

EL DAÑO DEL EQUIPO SE DEBE NOTIFICAR A LA EMPRESA EN EL MISMO MOMENTO DE COMPROBAR LA FALLA. Los días sábados, domingos, festivos y de no clase deben reportarse según correspondan.

	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LIQUIDOS RACIÓN PREPARA EN SITIO	CODIGO: FC-002 VERSIÓN: 01

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE25

INSTITUCION EDUCATIVA:	Lebanon C	MES	JULIO	AÑO	2025

			RESIDUOS SOLIDOS		RESIDUOS LIQUIDOS	
No.	FECHA	MENÙ No.	RESIDUOS APROVECHABLES (ORGANICOS) Kg	RESIDUOS APROVECHABLES (RECICLAJE) Kg	RESIDUOS LIQUIDO (Aceite) Lt	RESIDUOS LIQUIDOS DE LyD (Limpieza de sifones) marcar con una X
1	7/07/2025	# 1	9k	1.0	0	X
2	8/07/2025	# 2	10k	1.0	0	X
3	9/07/2025	# 3	10k	1.0	1litro	X
4	10/07/2025	# 4	9k	1.0	0.5	X
5	11/07/2025	# 5	10k	1.0	0	X
6	14/07/2025	# 6	0.3k	1.0	1Litro	X
7	15/07/2025	# 7	05k	1.0	1/litro.	X
8	16/07/2025	# 8	9k	1.2	0	X
9	17/07/2025	# 9	8k	1.4	0	X
10	18/07/2025	# 10	10k	1.3	1/litro	X
11	21/07/2025	# 11	12k	1.5	0	X
12	22/07/2025	# 12	11k	1.6	1/litro	X
13	23/07/2025	# 13	18k	1.0	0	X
14	24/07/2025	# 14	14k	1.2.	0	X
15	25/07/2025	# 15	15k	1.0	0	X
16	28/07/2025	# 16	10k	1.3	0	X
17	29/07/2025	# 17	9k	1.0	0	X
18	30/07/2025	# 18	8k	1.1	1/litro.	X
19	31/07/2025	# 19	10k	1.3	0	X

REALIZADO POR:	Disney Lucia. Steven.	Manipuladora.
VERIFICADO POR:	Luis carlos Reyes	Supervisor

42196

	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS DESCOMIDE RACIÓN PREPARA EN SITIO	CODIGO: FC-002 VERSIÓN: 01
PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE25		AÑO: 2025

INSTITUCION EDUCATIVA:	Diosnicon C	MES	JULIO

No.	FECHA	MENÚ No.	CANTIDAD EN KILOS DE DESCOMIDE
1	7/07/2025	# 1	13.65 Kilos.
2	8/07/2025	# 2	10.60 Kilos
3	9/07/2025	# 3	9.50 Kilos
4	10/07/2025	# 4	6.65 Kilos
5	11/07/2025	# 5	10.40 Kilos
6	14/07/2025	# 6	13.60 Kilos
7	15/07/2025	# 7	20.00 Kilos
8	16/07/2025	# 8	10.70 Kilos
9	17/07/2025	# 9	9.30 Kilos
10	18/07/2025	# 10	11.05 Kilos
11	21/07/2025	# 11	12.60 Kilos
12	22/07/2025	# 12	12.10 Kilos
13	23/07/2025	# 13	13.30 Kilos
14	24/07/2025	# 14	11.00 Kilos
15	25/07/2025	# 15	10.05 Kilos
16	28/07/2025	# 16	21.75 Kilos
17	29/07/2025	# 17	7.55 Kilos
18	30/07/2025	# 18	9.90 Kilos
19	31/07/2025	# 19	6.80 Kilos.

REALIZADO POR:	Drisney Lucia Steven	CARGO:	Manipuladora.
VERIFICADO POR:	Luis carlos Lagos	CARGO:	Supervisor.

42197

	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES DE PLAN DE SANEAMIENTO RACION PREPARADA EN SITIO	CODIGO: FCMPS-001 VERSIÓN: 01
	PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25	

INSTITUCION EDUCATIVA: Club Unio D. MES: JULIO

FECHA	SEMANA 21					SEMANA 22					SEMANA 23					SEMANA 24					SEMANA				
ITEM	7 AL 11					14 AL 18					21 AL 25					28 AL 31									
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION																									
DIARIO																									
NOTA: Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección.																									
Frutas/Verduras /Huevos	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X						
Utensilios / Menaje / Recipientes Plásticos	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X						
Licuadora / Estufas	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X						
Mesones / Mesas / Sillas	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X						
Equipos de medición de masa (gramera - bascula)	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X						
Canecas de basura	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X						
Baños y Vestier	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X						
Canastillas y Estibas	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X						
Pisos	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X						
Trapero / Escoba / Recogedor	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X						
SEMANAL																									
Paredes / Puertas / Ventanas	X					X					X					X									
Refrigerador / Congelador	X					X					X					X									
Extractor	X					X					X					X									
Estanterías	X					X					X					X									
Lamparas/ Angeos	X					X					X					X									
Trampa de grasa	NA					NA					NA					NA									
MENSUAL																									
Techos	—	—	—	—		—	—	—	—		—	—	—	—		—	—	—	—	X					

PROGRAMA DE CONTROL CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS.																									
Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos.																									
ITEM	SEMANA 21					SEMANA 22					SEMANA 23					SEMANA 24					SEMANA				
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
Residuos organicos aprovechables	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X						
Residuos Aprovechables	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X						
Residuos no aprovechables	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X						

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL DE VECTORES																									
Nota: Colocar SI en caso de evidenciar presencia de plagas/ NO en caso contrario. Se debe especificar en la casilla de observaciones el tipo de plaga a controlar.																									
FECHA DE FUMIGACIÓN	26 JUNIO 2025																								
ITEM	SEMANA 21					SEMANA 22					SEMANA 23					SEMANA 24					SEMANA				
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
Presencia física de plagas Vivas o muertas	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO						
Excremento u orina señales de presencia de plagas	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO						
Alimentos o empaques roidos señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO						

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA																									
ANALISIS ORGANOLEPTICO: MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASI: Normal (N): Sin olor, sin color, sin sabor Anormal (AN): (mal olor, turbia, mal sabor) Agua Hervida S(si) N(no)																									
ITEM	SEMANA 21					SEMANA 22					SEMANA 23					SEMANA 24					SEMANA				
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
OLOR	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2						
COLOR	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2						
SABOR	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2						
AGUA HERVIDA (ZONA RURAL)	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2						
ANALISIS FISICOQUIMICO: NOTA: Se presenta el documento expedido por el acueducto municipal de Bucaramanga																									

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

REALIZADO POR: Miryam Forero	CARGO: Manipuladora
VERIFICADO POR: Luis Carlos Reyes	CARGO: Supervisor.

42198

FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS DE EQUIPOS CONGELACION Y REFRIGERACIÓN

Versión 1
02/01/2025

MES: JULIO | AÑO: 2025

SEDE EDUCATIVA: Club Union D

DIA	REFRIGERACIÓN DE 0° A 6°C						CONGELACIÓN DE 0°A -18°C						OBSERVACIONES
	NEVERA #1		NEVERA #2		NEVERA #3		CONGELADOR #1		CONGELADOR #2		CONGELADOR #3		
	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	
7	6°	4°					-17	-12	-17	-10			
8	5°	5°					-16	-11	-16	-9			
9	4°	4°					-15	-10	-16	-10			
10	6°	5°					-16	-9	-17	-8			
11	5°	4°					-17	-8	-17	-7			
14	4°	3°					-19	-10	-18	-9			
15	6°	5°					-18	-11	-19	-8			
16	5°	6°					-17	-12	-19	-10			
17	5°	5°					-18	-13	-20	-11			
18	5°	4°					-17	-14	-21	-12			
21	4°	5°					-16	-13	-19	-11			
22	6°	6°					-16	-12	-18	-10			
23	5°	4°					-17	-11	-17	-12			
24	4°	5°					-18	-10	-18	-10			
25	5°	5°					-16	-11	-17	-9			
28	4°	5°					-17	-12	-16	-8			
29	3°	5°					-18	-12	-17	-9			
30	4°	6°					-18	-11	-18	-10			
31	6°	6°					-19	-12	-19	-11			

REALIZADO POR:	Miryam Forero.	VERIFICADO POR:	Luis Carlos Reyes
CARGO:	Manipuladora	CARGO:	Supervisor.

OBSERVACIONES:
1. Registrar en el formato (en número) la información según la temperatura marcada por el termometro
2. La información se registra al inicio y al final de la jornada laboral.
3. Informar al supervisor en caso de que se presente novedades con la temperatura de equipos

REFRIGERACIÓN: +/- 2°C A +/-4°C CONGELACIÓN: -4°C A -18°C

EL DAÑO DEL EQUIPO SE DEBE NOTIFICAR A LA EMPRESA EN EL MISMO MOMENTO DE COMPROBAR LA FALLA. Los dias sábados, domingos, festivos y de no clase deben reportarse según correspondan.

42199

	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LIQUIDOS RACIÓN PREPARA EN SITIO	CODIGO: FC-002 VERSIÓN: 01

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE25

INSTITUCION EDUCATIVA:	Club Union D.	MES	JULIO	AÑO	2025

			RESIDUOS SOLIDOS		RESIDUOS LIQUIDOS	
No.	FECHA	MENÚ No.	RESIDUOS APROVECHABLES (ORGANICOS) Kg	RESIDUOS APROVECHABLES (RECICLAJE) Kg	RESIDUOS LIQUIDO (Aceite) Lt	RESIDUOS LIQUIDOS DE LyD (Limpieza de sifones) marcar con una X
1	7/07/2025	1	1.2 K	1 K	0	X
2	8/07/2025	2	2.2 K	2 K	0	X
3	9/07/2025	3	1.8 K	1 K	0	X
4	10/07/2025	4	1.5 K	1 K	100 ml	X
5	11/07/2025	5	1.7 K	1 K	0	X
6	14/07/2025	6	2.1 K	1 K	0	X
7	15/07/2025	7	3. K	2 K	0	X
8	16/07/2025	8	1 K	1 K	0	X
9	17/07/2025	9	2.5 K	1 K	0	X
10	18/07/2025	10	1.7 K	0.5 K	200 ml	X
11	21/07/2025	11	1.8 K	1 K	0	X
12	22/07/2025	12	2.7 K	1 K	0	X
13	23/07/2025	13	1 K	1 K	0	X
14	24/07/2025	14	1 K	0.5 K	0	X
15	25/07/2025	15	1.5 K	2 K	0	X
16	28/07/2025	16	1.6 K	1 K	100 ml	X
17	29/07/2025	17	1.8 K	1 K	0	X
18	30/07/2025	18	1.5 K	2 K	0	X
19	31/07/2025	19	2. K.	1 K.	150 ml.	X

REALIZADO POR:	Miryam Ferero	Manipuladora
VERIFICADO POR:	Luis carlos Reyes	Supervisor.

42200

	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS DESCOMIDE RACIÓN PREPARA EN SITIO	CODIGO: FC-002 VERSIÓN: 01
PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE25		AÑO: 2025

INSTITUCION EDUCATIVA:	Club Unión D.	MES	JULIO

No.	FECHA	MENÙ No.	CANTIDAD EN KILOS DE DESCOMIDE
1	7/07/2025	1	2.11 K
2	8/07/2025	2	3.5 K
3	9/07/2025	3	2 K
4	10/07/2025	4	2.8 K
5	11/07/2025	5	2.5 K
6	14/07/2025	6	2.3 K
7	15/07/2025	7	2.3 K
8	16/07/2025	8	2.5 K
9	17/07/2025	9	3.1 K
10	18/07/2025	10	2.3 K
11	21/07/2025	11	2.4 K
12	22/07/2025	12	3.1 K
13	23/07/2025	13	2.9 K
14	24/07/2025	14	3.1 K
15	25/07/2025	15	27 K
16	28/07/2025	16	3.1 K
17	29/07/2025	17	2.8 K
18	30/07/2025	18	2.6 K
19	31/07/2025	19	3.0 K.

REALIZADO POR:	Miryam Forero	CARGO:	Manipuladora
VERIFICADO POR:	Luis Carlos Rojas	CARGO:	Supervisor.